

## Консервированные абрикосовые дольки

Интересный рецепт домашних консервированных абрикосов, позволяющий заготовить солнечные плоды, чтобы наслаждаться ими на протяжении всех холодных месяцев. Абрикосы, благодаря своей яркости и красочности, часто используют в кулинарии для украшения десертов, создания фруктовых «миксов» и как начинку для тортов и пирожков. Они украсят собой любое блюдо, внесут яркую нотку в повседневное меню. Такой вариант заготовки из абрикосов позволит вам на протяжении зимы наслаждаться вкусными плодами. Сладкий сироп можно использовать для создания различных напитков, а также для пропитки тортов. Благодаря тому, что дольки абрикосов в данном рецепте не поддаются процессу стерилизации, они отлично сохраняют свою форму, оставаясь плотными и не теряя свой яркий цвет. Если вы заготавливаете абрикосы по моему рецепту с фото для малышей, рекомендуется брать небольшую посуду (300-500 мл), чтобы использовать содержимое банки за один раз.



### Ингредиенты

|          |       |
|----------|-------|
| абрикосы | 300 г |
| сахар    | 150 г |

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Извлекаем из солнечных плодов косточки. Выбираем только спелые, но плотные, без внешних повреждений абрикосы.

## 2 Шаг 2



Выкладываем их в стеклянную тару. Стараемся использовать только чистую, предварительно прогретую посуду.

## 3 Шаг 3



Заливаем оранжевые фрукты крутым кипятком, накрываем крышкой, ждем 12-15 минут.

## 4 Шаг 4



Сливаем ароматный настой в глубокий ситейник. Добавляем в кастрюлю рекомендованное количество подсластителя, готовим 5-7 минут.

## 5 Шаг 5



Заливаем кипящим сладким настоем емкости с абрикосовыми дольками, быстро и тщательно закупориваем.

**6** Шаг 6



Накрываем тару с плодами махровым полотенцем, предварительно их перевернув. Охлажденные абрикосовые дольки храним в надлежащем месте 7-10 месяцев.

Надеюсь, вам понравился мой рецепт консервированных абрикосов по-домашнему!