



## **SCIROPPO PER PERLE DI PERE**

### **Ingredienti**

1 lt acqua minerale  
400 gr di zucchero  
3 gr di acido ascorbico  
280 gr di Rhum

### **Procedimento**

In una pentola già calda versare una parte di zucchero e mescolare con un cucchiaino di legno; versare il restante zucchero e continuare a mescolare. Aggiungere un po' alla volta il rhum e mescolare. Aggiungere l'acqua e mescolare. Portare ad ebollizione. Versare lo sciroppo in una ciotola e mettere in frigo. Utilizzare lo sciroppo per marinare le perle di pere.