



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

## SIROP DE KIWİ BIO



**FACILE**

**PREPARATION : 30 MIN**

**INGREDIENTS :**

1 kg de kiwi / 600 g de sucre / 1 L d'eau

**PREPARATION :**

- Peler vos kiwis et les mixer afin d'obtenir une compote.
- Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et la pulpe de kiwis et faire cuire à feu doux jusqu'à ébullition.
- Retirer du feu et laisser macérer 24h à couvert.
- Filtrer le sirop (il faut de la patience mais ça en vaut le coup) et mettre en bouteille.

**BONNE DÉGUSTATION !**

