



## Aprikoosimantelimalja

Aineet: 500 g pehmeitä, kuivattuja aprikooseja  
5-6 dl vettä  
0,5-0,75 dl sokeria  
100 g kuorittuja manteleita  
(0,5 dl sitruslikööriä)  
Tarjoiluun: pehmeää vaniljajäätelöä

Valmistus: Laita aprikoosit, vesi ja sokeri kattilaan. Keitä hiljaa poreillen noin puoli tuntia. Lisää mantelit. Jatka keittämistä vielä noin 15 minuuttia.

Jäähdytä ja (lisää likööriä). Anna jälkiruoan maustua jääkaapissa seuraavaan päivään.

Tarjota aprikoosi-mantelit pehmeän vaniljajäätelön kanssa.