

## CONFETTURA DI ALBICOCHE CON MALTO E AGAR AGAR

Molto simile a quella di ciliegie, con malto e agar agar.

**1.200 gr di albicocche** pulite e tagliate a tocchetti

**300 gr di malto di mais bio** (che adesso si chiama sciroppo)

**3 cucchiaini di mandorle di albicocche** tritate col macinacaffè (cioè le armelline, io ho usato quelle della rapunzel bio che sono dolci)

i semini di **4 capsule di cardamomo** tritati insieme alle armelline

**un pizzico** piccolissimo di **sale**

**un cucchiaino di agar agar** in polvere

Ho messo in pentola tutto tranne l'agar agar, lasciato riposare un paio d'ore, cotto 1 oretta circa, lasciato tutta notte a riposare e la mattina dopo ho aggiunto l'agar agar, fatto bollicchiare ancora 5 minuti e invasato.

Ho poi fatto bollire i vasetti mezz'ora per sterilizzare.

