



Παστοκύδωνο Κύμης

Συστατικά

3 μεγάλα κυδώνια
2 νεροπότηρα ζάχαρη
1 μπωλάκι αμύγδαλα
1 νεροπότηρο νερό
2,3 κλαράκια αρμπαρόριζας 1 σφηνάκι κονιάκ λάδι για το άλειμμα του ταψιού

Διαδικασία

Πλένετε και σκουπίζετε το χνούδι των κυδωνιών. Τα καθαρίζετε ,από τα φλούδια και αφού τα αλείψετε με λεμόνι, τα βάζετε ένα ,ένα σε μία λεκάνη με νερό μέχρι να τα καθαρίσετε όλα.

Τα κόβετε στα τέσσερα, τα καθαρίζετε από τα κουκούτσια ,τα ξεπλένετε και τα βάζετε σε μία κατσαρόλα με ένα ποτήρι νερό και τα βράζετε περίπου μία ώρα σε σιγανή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν.

Απομακρύνετε τα φύλλα της αρμπαρόριζας και περνάτε τα βρασμένα κυδώνια από το μύλο των λαχανικών η τα πολτοποιείτε σε μίξερ. Μετράτε τον πολτό σε φλιτζάνια.

Για τρία φλιτζάνια πολτού προσθέτετε δύο φλιτζάνια ζάχαρη . Τα μεταφέρετε σε κατσαρόλα προσθέτετε και το κονιάκ και βράζετε σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να δέσει το μείγμα και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα της κατσαρόλας.

Προσθέτετε αμύγδαλα ασπρισμένα και κομμένα μακρόστενα. Μεταφέρετε το μείγμα σε ταψί 25x35 εκ. που το έχετε πριν λαδώσει.

Ισιώνετε την επιφάνεια με βρεγμένα χέρια και το αφήνετε να στεγνώσει 3-5 ώρες. Το κόβετε σε ρόμβους

Το αφήνετε για 24 ώρες να στεγνώσει καλά. Τυλίγετε τα κομμάτια σε σελοφάν και τα διατηρείτε για όσο χρόνο θέλετε.

[Αγοράστε παστοκύδωνο από το ηλεκτρονικό μας κατάστημα](#)