



## Glaserter aprikoser og pistasjnøtter

### Ingredienser

- ♥ 2 dl vann
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 200 g tørkede aprikoser
- ♥ 75 g pistasjnøtter

### Fremgangsmåte

Ha vann, sukker og tørkede aprikoser i en kjele. Kok opp og la aprikosene småkoke i sukkerlaken til de er helt bløte, men fortsatt holder på fasongen, ca. 15 minutter. Ha pistasjnøttene i kjelen sammen med aprikosene de siste par minuttene, så også de blir glaserter av sukkerlaken.



Ha aprikosene og pistasjenøttene i en skål og avkjøl før servering.

### Tips

- ♥ Bruk tørkede aprikoser som er myke og fine i fargen og av god kvalitet.
- ♥ Gni mest mulig av skallet av pistasjnøttene før du har dem i sukkerlaken. Det vil gå av enda mer når de har ligget i den varme laken i noen minutter, slik at den fine grønnfargen kommer frem.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/glaserte-aprikoser-og-pistasjnotter>