

Rårörda lingon

1 skål

Ingredienser:

5 dl lingon färsk eller
frysta
2,5 dl socker

Gör så här:

Rensa lingonen i vattenbad om de inte redan är rensade. Skräpet flyter lätt upp i vattnet. Låt dem rinna av i en sil.
Blanda med socker lite i taget till lagom sötma enligt egen smak. Rör sakta om tills sockret löst sig och bären börjar safta sig.
Du kan servera lingonen direkt men de blir ännu godare om de får dra sig några timmar.



Rårörda lingon

1 skål

Ingredienser:

5 dl lingon färsk eller
frysta
2,5 dl socker

Gör så här:

Rensa lingonen i vattenbad om de inte redan är rensade. Skräpet flyter lätt upp i vattnet. Låt dem rinna av i en sil.
Blanda med socker lite i taget till lagom sötma enligt egen smak. Rör sakta om tills sockret löst sig och bären börjar safta sig.
Du kan servera lingonen direkt men de blir ännu godare om de får dra sig några timmar.



Rårörda lingon

1 skål

Ingredienser:

5 dl lingon färsk eller
frysta
2,5 dl socker

Gör så här:

Rensa lingonen i vattenbad om de inte redan är rensade. Skräpet flyter lätt upp i vattnet. Låt dem rinna av i en sil.
Blanda med socker lite i taget till lagom sötma enligt egen smak. Rör sakta om tills sockret löst sig och bären börjar safta sig.
Du kan servera lingonen direkt men de blir ännu godare om de får dra sig några timmar.



Rårörda lingon

1 skål

Ingredienser:

5 dl lingon färsk eller
frysta
2,5 dl socker

Gör så här:

Rensa lingonen i vattenbad om de inte redan är rensade. Skräpet flyter lätt upp i vattnet. Låt dem rinna av i en sil.
Blanda med socker lite i taget till lagom sötma enligt egen smak. Rör sakta om tills sockret löst sig och bären börjar safta sig.
Du kan servera lingonen direkt men de blir ännu godare om de får dra sig några timmar.

