

Сливы, вяленные в духовке

Ингредиенты

- сливы - 1 кг,
- сахарный песок - 300 г,
- корица молотая - по вкусу.

Приготовление

1. Сливы перебрать, промыть, разрезать, удалить косточки.
2. Половинки слив выложить на противень, застеленный пергаментом.
3. На каждую половинку сливы высыпать по чайной ложке или меньше сахарного песка.
4. Припудрить молотой корицей.
5. Поставить противень в разогретую до 150 °С духовку на 1,5 часа.
6. Затем духовку выключить, а противень оставить внутри на ночь, не открывая дверцу духовки.
7. На следующий день переложить готовые сливы в стеклянные чистые баночки, закрыть крышками и убрать в холодильник на хранение.

