

# CANNAMELA

## Macedonia con sciroppo all'arancia e semi di anice



### Ingredienti

- 2 mele
- 1 banana
- 3 kiwi
- 250 g fragole pulite
- 1/2 ananas
- 100 g succo d'arancia filtrato
- 30 g acqua
- 50 g zucchero
- 2 cucchiaini semi di anice CANNAMELA
- qb menta
- qb scorzette d'arancia
- qb semi di anice CANNAMELA



Porzioni  
6 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
137.5\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** In un mortaio raccogliere i semi di anice CANNAMELA e pestarli.
- 2** In una casseruola versare il succo d'arancia, l'acqua, lo zucchero e i semi di anice CANNAMELA pestati e fare bollire per 2-3 min.
- 3** Allontanare dal calore, lasciare riposare per 20 min, poi filtrare.
- 4** Mondare la frutta e tagliarla a pezzi.
- 5** Trasferire la frutta in una ciotola e condire la macedonia con lo sciroppo.