

### Cerises amarena



Pour aujourd'hui je vous propose une recette très simple à réaliser. Je vous propose de faire vous-même vos cerises amarena ! Moelleuses, gourmandes, savoureuses, parfumées, de vraies merveilles ! J'ai eu vraiment un coup de coeur pour ces cerises amarena et pour vous dire, j'en ai refait pour d'autres recettes ! Ne trouvant pas de recette sur internet j'ai fait ma propre recette dont je suis très contente !

### **Pour 1 pot de 370g**

#### **Ingrédients:**

300g de griottes dénoyautées (j'ai pris en surgelé)

150g d'amaretto

90g de sucre

#### **Préparation:**

Placez tous les ingrédients dans une casserole.

Faites chauffer jusqu'à ébullition puis laissez cuire sur feu moyen, à petite ébullition durant 30min, jusqu'à ce que la préparation devienne sirupeuse et que les cerises soient tendres.

Versez le tout dans un pot à confiture, laissez refroidir avant de fermer le pot et de l'entreposer au frais.