


Confettura di arance e carote

4 vasetti da 2,5 dl

 facile Fino a 30 Min.**Ingredienti:****Confettura:**

- 500 g di carote
- 4 dl di succo d'arancia (400 ml)
- 250 g di zucchero
- 1 busta di Gelfix 4:1 Dr. Oetker
- 1 bustina di Acido citrico Dr. Oetker

1 Preparazione:

Preparare 4 vasetti da 250 ml.

2 Confettura:

Pelare le carote, grattugiarle finemente e pesarle. Unire il succo d'arancia, lo zucchero, Gelfix e l'Acido citrico, mescolare e portare a ebollizione a fuoco vivo, mescolando. Continuando a mescolare, far bollire per almeno 3 minuti, togliere la pentola dal fuoco e mescolare ancora per 1 minuto fino a quando la schiuma non sarà sparita.

Per la prova di gelificazione, versare su un piatto freddo 1-2 c. da tè del composto cucinato ancora caldo. Riempire subito fino al bordo i barattoli già preparati. Chiudere bene, capovolgere e lasciare riposare per 5 minuti con il coperchio rivolto verso il basso.

Consiglio

- Per una versione più saporita, prima della cottura aggiungere 1 c. da tè di zenzero tritato finemente.
- Le carote possono essere anche mescolate insieme al succo d'arancia con il mixer prima della cottura.