

Confettura di ciliege

circa 6 vasetti da 2 dl



Fino a 40 Min.



Ingredienti:

Per la confettura:

1000 g di ciliege (pesate e snocciolate)

1 busta di Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
350 g di zucchero

1 Preparare le ciliegie:

Lavare le ciliegie e eliminare i gambi e i noccioli. Pesarne 1000 g. Ridurre in purea le ciliegie. Far bollire o sciacquare i barattoli e i coperchi a vite (twist-off) con acqua molto calda.

2 Cuocere la confettura:

Mescolare le ciliegie, lo zucchero e il Gelfix 3:1 in una pentola grande. Portare a ebollizione e far **bollire per almeno 3 minuti, sempre continuando a mescolare.**

Eeguire un test di gelatinizzazione: mettere 1-2 cucchiaini di miscela calda su un piatto e lasciare raffreddare. Se non si rapprende, continuare la cottura per 1 minuto e fare un'altra prova.

3 Versare la confettura:

Se necessario, schiumare il composto di frutta e riempire subito fino al bordo i barattoli preparati. Chiudere con tappo a vite, capovolgere subito e lasciare riposare circa 5 min. con il coperchio rivolto verso il basso.