

# Confettura di lamponi

7 vasetti da 2 dl



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Confettura:**

1 kg di lamponi preparati  
1 bustina di Acido citrico Dr. Oetker  
1 busta di Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker  
500 g di zucchero

**1 Preparare i lamponi e i barattoli:**

Lavare i lamponi e pesarne 1000 g. Far bollire o sciacquare i barattoli e i coperchi a vite (twist-off) con acqua molto calda.

**2 Confettura di lamponi:**

Mescolare i lamponi, l'acido citrico, lo zucchero e il Gelfix 2:1 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.

**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.