


Marmellata di fragole con cioccolato bianco

circa 5 vasetti da 2 dl

 facile

 Fino a 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

950 g di fragole
60 g di cioccolato bianco
1 pacchetto di Zucchero gelificante
per marmellata di fragole Dr. Oetker

1 Preliminari:

Lavare le fragole e tagliare finemente. Tritare il cioccolato.

2 Preparare:

Mescolare in una pentola le fragole e lo zucchero gelificante per marmellata di fragole. Portare il tutto a ebollizione e cuocere a fuoco vivo per almeno 3 minuti rimestando di continuo. Incorporare il cioccolato. Schiumare se necessario, riempire immediatamente fino all'orlo i vasetti preparati, chiuderli e capovolgerli per ca. 5 minuti.