


Marmellata di fragole e nettarine

circa 6 vasetti da 2 dl



facile

 Fino a 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

650 g di fragole
200 g di nettarine a dadini
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 pacchetto di Zucchero gelificante per marmellata di fragole Dr. Oetker

① Preparare:

Mescolare in una pentola le fragole, le nettarine e l'aroma Finesse con lo zucchero gelificante per marmellata di fragole. Portare il tutto a ebollizione e cuocere a fuoco vivo per almeno 3 minuti rimestando continuamente; schiumare se necessario. Riempire immediatamente fino all'orlo i vasetti preparati, chiuderli e capovolgerli per ca. 5 minuti.