


# Marmellata di mele cotogne e arance

circa 6 vasetti da 2 dl

 medio Fino a 20 Min.**Ingredienti:****Ingredienti:**

- 7 - 8 arance
- 1 kg di mele cotogne
- 500 g di zucchero
- 1 busta di Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

**Preparare:**

Spremere le arance e misurare 5 dl di succo. Lavare le mele cotogne, sbucciarle, togliere i semi, grattugiarle con la grattugia Bircher e pesarne 600 g. Versare in una pentola le mele cotogne e il succo d'arancia, aggiungere lo zucchero e il Gelfix e mescolare il tutto. Portare a ebollizione rimestando e cuocere a fuoco vivo per almeno 3 minuti senza smettere di rimestare. Riempire immediatamente fino all'orlo i vasetti preparati, chiuderli e capovolgerli per ca. 5 minuti.