

Marmellata di fragole

Autore: francesca

Data: 23 Gennaio 2011



Lavate le fragole e tagliatele a pezzetti, poi mettetele in una pentola ed aggiungete la bustina di Fruttapec 1:1, mescolate con un cucchiaio di legno e cuocete fino ad arrivare all'ebollizione.

Appena le fragole cominciano a bollire mettete lo zucchero e continuate a mescolare, dovete nuovamente portare il composto ad ebollizione e a fiamma viva.

Fate sobbollire per 3 minuti e poi controllate la consistenza della marmellata con un piattino, ne mettete un cucchiaino in un piattino, aspettate un minuto e controllate la consistenza, se vi sembra troppo fluida aggiungete un cucchiaino di succo di limone e continuate a far sobbollire per un altro minuto.

Man mano che si forma la schiuma toglietela con un mestolo forato. Mettete la marmellata nei barattolini puliti e sterilizzati e riempiteli bene, aspettate qualche minuto e poi chiudete i barattoli, capovolgeteli e copriteli con un panno.

Quando i barattolini con la marmellata si saranno raffreddati, conservateli in credenza e gustateli quando volete, a colazione, con il pane o per farcire biscotti e crostate.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/marmellata-di-fragole/>

Generato il 19/04/2025