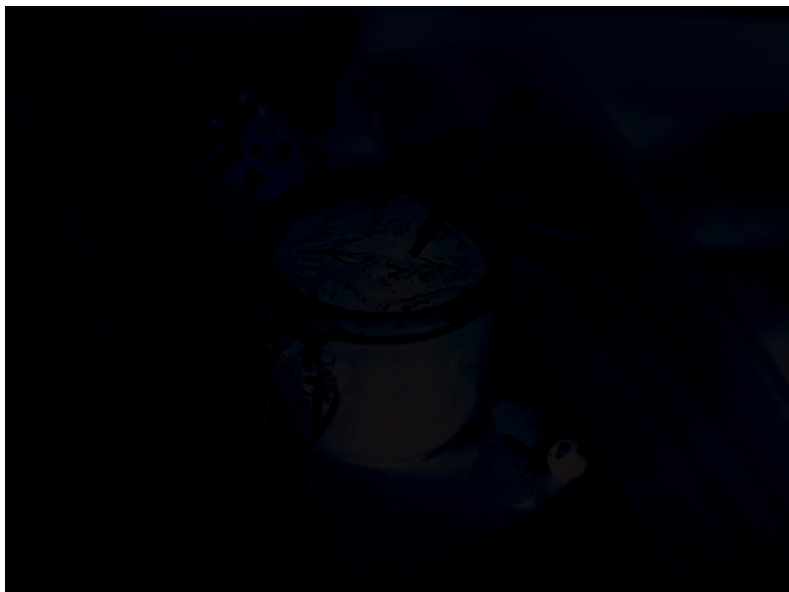


Marmellata d'estate

- *Il braccio impastatore mescola gli ingredienti durante il ciclo.*
 - *Usare sempre frutta fresca e matura per ottenere risultati migliori.*
- Tagliare la frutta di grandi dimensioni in due o in quattro pezzi.*
- *Usare zucchero per marmellata (contenente pectina) in modo che la marmellata si rapprenda ben*
 - *Nel caso in cui si usi frutta con un basso livello di pectina, si consiglia di aggiungere 5-10 ml (1-2 cucchiaini) di succo di limone.*
 - *Usare sempre guanti da forno per estrarre la teglia, che al termine del ciclo sarà molto calda.*
 - *È importante essere presenti durante la cottura per controllare che la marmellata non fuoriesca quando bolle e per mescolarla, se necessario.*
 - *Versare la marmellata cotta in un vasetto pulito e sterilizzato.*
- Sigillare ed etichettare il vasetto.*

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml



Tempo preparazione:

10 minuti

Tempo di cottura:

65 minuti

Dosatura:

Per 0 persone

Elenco ingredienti

Fragole 115 g

Lamponi 115 g

Ribes rossi 75 g

Succo di limone 1 cucchiaino

Zucchero per confetture con pectina 300 g

Burro 15 g



Istruzioni per la preparazione

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore. Tagliare a metà le fragole (se sono grandi) e versarle nella teglia insieme ai lamponi e ai ribes rossi. Ora unire il resto degli ingredienti.
- 2 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio. Chiudere il coperchio e selezionare il programma 10(BM250) o 12 (BM350) MARMELLATA dal MENÙ.
- 3 Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno.
- 4 Versare con attenzione la marmellata in un vasetto sterilizzato, quindi chiudere ed etichettare.