



Marmellata di albicocche (ricetta per il Bimby)

Ingredienti

1,2 Kg. di albicocche mature

500 gr. di zucchero semolato

1 mela (possibilmente Granny Smith)

il succo di un limone

Tempo di albicocche? Facciamo la marmellata!

Sterilizzare i vasetti ponendoli in forno a 110° per 10'.

Lavare le albicocche, togliere i noccioli e pelare la mela. Versare la frutta nel boccale del Bimby, tritare quindi aggiungere lo zucchero ed il succo del limone. Cuocere 50' a 100° - vel. 2 poi 20' a VAROMA - vel. 2.

Versare la marmellata calda nei barattoli, immergerli in una pentola piena d'acqua tiepida, portare ad ebollizione e sterilizzare 20'. Togliere i vasetti dall'acqua solo quando sarà completamente fredda.

Con queste quantità si ottengono 3 vasetti Bormioli di capacità 250 gr.