

Marmellata di ciliegie



Ingredienti

- 900 gr. di ciliegie
- 300 gr. zucchero

Tempo di ottima frutta fresca, tempo di marmellate! E questa marmellata di ciliegie è davvero buona, nonostante sia scarsa di zucchero per motivi di salute.

Procedimento per il Bimby: lavare e snocciolare le ciliegie, tritarle e aggiungere lo zucchero. Cuocere 45' a 100° - vel. 2 poi 30' a VAROMA° - vel. 2

Versare la marmellata calda nei vasetti sterilizzati in forno (a 110° per 10 minuti almeno).

Procedere con la pastorizzazione immergendo i vasetti ripieni di marmellata in una pentola piena d'acqua e portare ad ebollizione per circa trenta minuti.

Si conserva due anni.

N.B. ovviamente si può fare anche senza il Bimby, ma occorrerà fare attenzione che non si attacchi al tegame e regolarsi con il tempo di cottura, che varia anche in base al gusto personale.