

# Marmellata di prugne (ricetta per il Bimby)



## Ingredienti

- 1 kg. di prugne settembrine
- 400 gr. di zucchero
- il succo di 1 limone

Tempo di prugne settembrine, ideali per la marmellata!

Lavare bene le prugne e eliminare il nocciolo.

Versare nel boccale del Bimby e tritare alla massima velocità per 10 secondi.

Aggiungere lo zucchero e il limone.

Cuocere a 100°- vel.2 per 40 minuti e successivamente a temperatura VAROMA per ulteriori 20 minuti.

Versare la marmellata calda nei vasetti sterilizzati in forno (10 minuti a 110°) poi fare bollire i vasetti in una pentola piena d'acqua per 20 minuti.

Si ottengono 3 vasetti di media dimensione da 250 gr., oppure 5 vasetti piccoli da 125 gr.