

GELATINA DI MELE E PERE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 24 ora(e) - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 3-4 vasetti di marmellata

- 500 g di mele (tipo gala o Pink Lady®) - 500 g di pere o 600 ml di succo di mela e pera filtrato - 600 g di zucchero per marmellata - il succo di ½ limone giallo - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia - 1 bustina tipo Fruttapec® o 14 g di pectina

1. Lavare le mele e le pere, tagliarle in quarti e passarli nella centrifuga, oppure usare del succo di mela e pera non filtrato.

2. Mettere i succhi nel contenitore di metallo con lo zucchero, il succo di limone, l'estratto di vaniglia e la pectina, poi avviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 3/100°C. Riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 5/100°C.

3. Versare il preparato in vasetti di vetro sterilizzati e lasciare raffreddare a temperatura ambiente per una giornata, conservare in frigorifero.

Consigli del cuoco :

Per essere sicuri che la marmellata sia cotta, metterne una goccia su un piatto freddo. Se rimane attaccata, la marmellata è pronta.

