

MARMELLATA DI MIRABELLE

alla vaniglia



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 2 vasetti di marmellata

- 500 g di mirabelle - 250 g di zucchero (speciale per marmellate) - o zucchero normale - 1 spicchio di vaniglia - 1 bustina di zucchero vanigliato (facoltativo)

1. Lavare le mirabelle, tagliarle a metà e togliere i noccioli.
2. Mettere le mirabelle nel contenitore, aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato e lo spicchio di vaniglia tagliata a metà (togliere lo spicchio prima di versare la marmellata nei vasetti), poi avviare il programma ESPERTO, 45 minuti/velocità 1A/100°C.
3. Quando la marmellata è fredda, versarla in vasetti sterilizzati. Lasciare riposare per 12 ore prima di consumare.

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.

