magimix

GELATINE DI FRUTTA ALLA PRUGNA

Preparazione : 15 min - **Riposo :** 24 ora(e) - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** Extra press

---

Ingredienti : 60 GELATINE DI FRUTTA

- 600 g di prugne - ½ limone - 700 g di zucchero - 25 g di gelificante per marmellate

---

1. Lavare le prugne e metterle nell?acqua bollente. Sgocciolarle e snocciolarle. Passarle con l?Extra Press, quindi aggiungere un filo di succo di limone.

2. In una tazza, mescolare il gelificante con 75 g di zucchero. Spolverarlo sulla salsa mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.

3. Versare il sugo ottenuto in una pentola a bordi alti, aggiungere 300 g di zucchero. Scaldare e mescolare fino a ebollizione, aggiungere ancora 300 g di zucchero e far cuocere fino a 110°C.

4. Riempire uno stampo con fondo piatto su 1 cm di altezza circa. Lasciar indurire in frigo per almeno 24 ore, quindi tagliare a quadrati di 3 cm di lato, passateli nello zucchero semolato e metterli via in una scatola ermetica.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■