MARMELLATA DI ALBICOCCHE

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

---

Ingredienti : 2 vasetti di marmellata

- 500 g di albicocche - 250 g di zucchero (speciale per marmellate) o zucchero normale - 1 bustina di zucchero vanigliato

---

1. Lavare le albicocche, tagliarle a metà e togliere i noccioli.

2. Mettere le albicocche nel contenitore di metallo, aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato 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.

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016