MARMELLATA DI FRAGOLE

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** SmoothieMix

---

Ingredienti : 6-8 vasetti

- 1,5 kg di fragole **-** 40 g di addensanteper marmellata **-** 1,6 kg di zucchero **-** 1 noce di burro

---

1. Lavare e pulire le fragole. Passarle nello Smoothiemix e pesare1,4 kg. Versare la salsa inuna pentola e mettere sul fuoco. In una ciotolina, mescolare l'addensante con 2 cucchiai di zucchero.

2. Spolverare la salsa mescolando dolcemente con un cucchiaio di legno.

3. Portare a ebollizione per 3 minuti senza smettere di mescolare.

4. Aggiungere lo zucchero e il burro, portare a ebollizione per 3 minuti mescolando ininterrottamente. Alla fine della cottura, riempire colmi i vasetti.

Consigli del cuoco :

troverete facilmente l'addensante per la vostra marmellata (a base di pectina di mele) vicino allo zucchero nei supermercati.

Duo Salad & Juice ■

Duo Plus XL ■