MARMELLATA DI MIRTILLI

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Extra Press

---

Ingredienti : 6-8 VASETTI

- 40 g di gelificante per marmellate - 1,6 kg di zucchero - 1,5 kg di mirtilli - 1 noce di burro*

---

1. Lavare i mirtilli. Passarli con l?Extra Press, e pesare 1,4 kg. Versare la salsa in una pentola e scaldare.

2. In una tazza, mescolare il gelificante con 2 cucchiai di zucchero. Spolverare la salsa mescolando lentamente con un cucchiaio di legno.

3. Portare a ebollizione per 3 minuti senza smettere di mescolare. Aggiungere lo zucchero e il burro, portare a ebollizione per 3 minuti mescolando in continuazione. Alla fine della cottura, riempire subito i vasetti con la marmellata. Chiuderli e capovolgerli. Lasciar raffreddare prima di mettere in frigorifero.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: queste ricette contengono prodotti a base di latte.