

Dulceață de mere și pere



Usor

Ingrediente:

500 g pere
500 g mere
1 plic Sare de lămâie Dr.Oetker
1 plic Gelfix Dr.Oetker
500 g zahăr
1 vârf cuțit scorțișoară și cuișoare

Mod de preparare:

Se spală perele și merele, se lasă la zvântat, se curăță, se taie în patru, se scot sâmburii și se taie cubulețe.

Fruitele împreună cu sarea de lămâie se pun într-o oală. Se adaugă zahărul, gelfix, scorțișoara și cuișoarele și se amestecă.

Se dă în clocot cca. 3 minute amestecând continuu. Se ia de pe foc și se toarnă fierbinte în borcane.

Borcanele se răsucesc și se lasă pe capac pentru 5 minute.

