

Dulceață de căpșuni



Usor

Ingrediente:

950 g căpșuni
50 ml suc de lămâie
1 plic Gelfix Clasic Dr.Oetker
1 kg zahăr
coaja de la o lămâie

Mod de preparare:

Se curăță căpșunile, se spală și se lasă la zvântat. Se taie bucățele și se cântăresc 950 g.

Lămâia se spală, se zvântă și se răzuie coaja. Se stoarce până se obțin 50 ml suc.

Căpșunile, sucul și coaja de lămâie se amestecă într-o oală. Se adaugă conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat cu 2 linguri de zahăr și se lasă la foc puternic până dă în clocot.

Se adaugă apoi restul de zahăr și se mai lasă 3 minute, amestecând continuu. Se toarnă fierbinte în borcane.

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

