

Dulceață de portocale și căpșuni



Usor

Ingrediente:

600 ml suc de portocale (cca. 7 portocale)
400 g căpșuni
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
1000 g zahăr

Mod de preparare:

Pregătire: Portocalele se storc și se îndepărtează sâmburii. Pulpa se amestecă cu sucul și se măsoară 600 ml. Se îndepărtează codițele căpșunilor, după care acestea se spală și se lasă la uscat. Se taie fin și se cântăresc 400g.

Sucul de portocale și căpșunile se pun într-o oală împreună cu 2 lingurițe de zahăr amestecat cu conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker. Se pune la foc mare amestecând continuu până când începe să fiarbă, după care se adaugă restul de zahăr până la 1 kg. Se lasă la clocotit cel puțin 3 minute, amestecând în continuare. Se toarnă imediat în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacele, borcanele se răsucesc și se lasă cam 5 minute așezate pe capac.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro