

# Dulceață de caise și mango

O dulceață gustoasă din fructe înSORITE

8 borcane



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



## Ingrediente:

### pentru dulceața de caise și mango:

500 g caise

350 g mango

200 ml suc de morcovi

350 g zahăr

1 plic Gelfix cu îndulcitor din Stevia

Dr. Oetker

## 1 Pregătire:

Caisele se spală, se scot sâmburii, se taie mărunț și se cântăresc 500 g. Mango se curăță de coajă, se desprinde pulpa de pe sâmbure, se taie mărunț și se cântăresc 300 g.

## 2 Preparare:

Fructele și sucul de morcovi se pun într-o oală și se amestecă bine cu zahărul și plicul de Gelfix cu îndulcitor din Stevia.

3 Se pune la foc mare, amestecând continuu până la fierbere. Se fierb 3 minute și apoi se iau de pe foc.

**Durată de fierbere: 3 Minute**

4 Se înlătură spuma și imediat se umplu borcanele pregătite și sterilizate în prealabil. Se închid cu capace cu fileț, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.