



# Marmeladă dietetică din mere și prune

De nelipsit în camera ta

5 borcane 250 ml

 grad de dificultate redus

 up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Ingrediente:

500 g prune roșii  
400 ml suc de mere (din comerț)  
1 plic Sare de lămâie Dr. Oetker  
1 cutie Gelifiant cu fructoză dietetic Dr. Oetker

- 1 Pregătire: Se spală prunele, se lasă să se scurgă, se scot sâmburii, apoi se taie mărunt și se cântăresc 500 g. Se măsoară 400 ml suc de mere.
- 2 Mod de preparare: Prunele, sucul de mere și Sarea de lămâie se pun într-o oală împreună cu Gelifiantul cu fructoză Dietetic și se amestecă până când se obține o masă omogenă. Se pun la foc moderat amestecând continuu până la fierbere. Din acest moment, se ține la fiert 3-5 minute. În timpul fierberii îndepărtați spuma. Se ia oala de pe foc, se umplu borcanele, se sigilează și se lasă 5 minute să se sprijine pe capac. În timpul răcirii, borcanele se întorc de mai multe ori pentru ca bucățile de prune să se disperseze.