

Marmellata di fragole e albicocche

Istruzioni No. 1804

Livello di difficoltà: Principiante 🍴🍴🍴🍴

Orario di lavoro: 1 Ora

A chi non piace la **marmellata di fragole**! Deliziosa, dolce e perfetta su un rotolo per la colazione. Utilizzate la nostra ricetta per creare una **crema dolce** e poi confezionatela in modo splendido. Con etichette, nastri coordinati ed elementi decorativi, il vostro barattolo di marmellata sarà un vero e proprio richiamo visivo. Un'ottima idea anche come **regalo**.





Ingredienti:

- 1 kg di fragole o albicocche
- 1 limone o lime biologico
- 500 g di zucchero gelificante 2:1
- Eventualmente spezie/erbe o liquori

Procedimento:

Lavare e tagliare a pezzi le fragole/albicocche. Lavare il limone o il lime sotto l'acqua calda per eliminare eventuali residui. Asciugare e grattugiare sottilmente una parte della buccia. Spremere quindi il limone/lime.

Mettere in un tegame le fragole o le albicocche, lo zucchero di conservazione, il succo e la scorza del limone o del lime e lasciare in infusione per circa $\frac{3}{4}$ d'ora.

Portare quindi il tutto a ebollizione e schiumare la schiuma che si forma. Lasciare sobbollire la marmellata per circa 3-5 minuti. Effettuare la prova di gelificazione.

Suggerimento: potete perfezionare la vostra marmellata con un'acquavite. Che ne dite, ad esempio, di aggiungere un goccio di amaretto alla vostra marmellata? Il sapore della marmellata è altrettanto buono se la si aromatizza con erbe o spezie. Peperoncino, basilico o menta sono ideali e danno alla vostra marmellata di fragole quel qualcosa in più.

La stagione delle fragole è finita? Utilizzate il ribes rosso come alternativa alle fragole.

Abbellimento dei vasetti:

Prima di versare la marmellata cotta nei vasetti, questi devono essere sciacquati con acqua calda. In questo modo si eviterà che i vasetti si rompano a causa della marmellata calda. Versare la marmellata di fragole cotta in vasetti puliti e sigillabili e chiudere bene.

Lasciare raffreddare bene.

I vasetti possono essere conservati in un luogo fresco e buio.

Il vostro barattolo di marmellata sarà particolarmente bello se lo decorerete. Le etichette stampate con belle scritte o che potete etichettare voi stessi sono un vero e proprio richiamo visivo. Con nastri, tovaglioli e coperchi di stoffa coordinati, i vasetti sono perfetti anche come regalo.

Deve avere

[VBS Mini barattolo con cerniera, bulboso, 6 pezzi](#)

● 8,99 €

[🔗](#) Dettagli articolo

Quantità:



1



Aggiungi
al carrello

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
766159	VBS Vasi a vite "panciuti", 4 pezzi	1
686341	Barattolo per conserve "Vidro" della VBS	1
766210	VBS Mini barattolo con cerniera, bulboso, 6 pezzi	1
686426	VBS Vaso con tappo a cerniera "panciuto", 24 pezzi	1
460132	Nastro di iuta VBS, 3 mm	1
537599	Etichette" adesive	1
686280	VBS "Mini" barattoli per la conservazione, 2 pezzi	1
14737	Adesivi in carta kraft "Fatto in casa	1