



Konfitura truskawkowa

Składniki :

TRUSKAWKI	750 g
CUKIER	525 g
PEKTYNA	8 g

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Truskawki Cukier Pektyna	750 g 525 g 8 g	Włożyć do pojemnika	 107°C	praca przerywana OIOI	18 min	Otwarty	Wymieszać wstępnie cukier z pektyną.
2			Przełożyć do słoika na konfitury.	–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Aby przyspieszyć przygotowanie konfitury można macerować owoce pokrojone na połówki z cukrem przez kilka godzin.

Najlepiej używać świeżych owoców zawierających dużą ilość naturalnego cukru