

# Confettura di ciliegie



## Ingredienti:

1 kg ciliegie senza nocciolo

400 g zucchero

Mettete nella casseruola le ciliegie senza nocciolo e lo zucchero.



Mescolate e lasciate a riposo circa 2 ore, così iniziano a macerare e lasciare sugo.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma medio-bassa circa 90 minuti. Dipende dal tipo di ciliegie usate.

Non serve mescolare durante la cottura né togliere la schiuma. La confettura è pronta quando la goccia messa sul piattino rimane ferma.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.