

Marmellata di more



Ingredienti:

3,300 kg more

800 g zucchero

Frulla le more con il frullatore ad immersione e setaccia per eliminare i semi.

Aggiungi lo zucchero, mescola e cuoci coperto con MC a fiamma medio alta per 30 minuti.

Versa nei vasi puliti, chiudi con il tappo e rovescia a testa in giù i barattoli per creare il sottovuoto.

Se si consuma a breve basta così, altrimenti sterilizza i barattoli a bagnomaria.

Buon appetito con Magic Cooker

Eliza Sestov