

Marmellata di susine gialle



Ingredienti:

1 kg susine gialle pesate senza nocciolo

350 g zucchero

1/2 limone

Mettete in una pentola alta le susine tagliate a pezzettini, lo zucchero ed il succo di mezzo limone.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio a fiamma alta circa 35 minuti. Non serve mescolare ne togliere la schiuma, dovete soltanto alzare per 1 secondo il coperchio ogni tanto, quando vedete che la schiuma arriva ai fori. Spegnete il fuoco e lasciate riposare 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.