Domowa konfitura brzoskwiniowa

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

KONFITURA:

- brzoskwinie (dojrzałe) - 1kg
- Konfiturex 3:1 Gellwe - 1 opakowanie
- cukier - 350g
- sok z cytryny (opcjonalnie) - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

1. Brzoskwinie umyj, sparz, obierz ze skórki, usuń pestki i pokrój miąższ na niewielkie kawałki.
2. Przełóż owoce do garnka, wsyp Konfiturex 3:1 Gellwe i dokładnie wymieszaj.
3. Doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając.
4. Dodaj cukier oraz, jeśli chcesz podkreślić smak owoców, sok z cytryny. Gotuj przez 3–5 minut, regularnie mieszając.
5. Gorącą konfiturę przełóż do wyparzonych słoików, szczelnie zakręć i odstaw do góry dnem do całkowitego wystudzenia.
6. Jeśli preferujesz gładką konsystencję, przed przełożeniem do słoików zmiksuj owoce na jednolitą masę.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Domowa konfitura brzoskwiniowa

Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.
Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:
Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasku cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g