

Konfitura z borówek i jeżyn



czas przygotowania: **15 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- Borówki i jeżyny – 1 kg
- Cukier lub zamiennik cukru – 200–250 g
- Konfiturex niskosłodzony Gellwe – 1 opakowanie

Sposób przygotowania

- 1 Borówki i jeżyny dokładnie umyj, przełóż do garnka i zacznij podgrzewać
- 2 Do owoców dodaj Konfiturex niskosłodzony Gellwe i dokładnie wymieszaj. Całość podgrzewaj, cały czas mieszając.
- 3 Dodaj cukier lub jego zamiennik i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Gotuj zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu Konfiturexu.
- 4 Gorącą konfiturę od razu przelej do wcześniej wyparzonych słoików. Szczelnie zakręć i odwróć do góry dnem.
- 5 Pozostaw słoiki do całkowitego wystudzenia, a następnie schłódź konfiturę przez kilka godzin. Gotową podawaj jako dodatek do sernika, pieczywa lub ulubionych deserów.



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Konfitura z borówek i jeżyn**



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 kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g