

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 kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g