

Marmellata Di Lamponi, Albicocche E Prugne

Fate cuocere lo zucchero, la frutta e i dl d'acqua per 20 minuti, rimestando con cura. Durante gli ultimi 5 minuti di cottura, riducete a fuoco basso, coprite la pentola. Ricordiamo alcune regole generali riguardanti le marmellate: prendete solo frutta sana per la preparazione delle marmellate; lavate bene la frutta, togliete i noccioli o gli acini; contate 1000 g di zucchero per ogni 1000 g di frutta; non mettete a cuocere troppo alla volta; prendete 1000 g per cottura: cos? lo zucchero non si cristallizza e le marmellate conserveranno il loro bel colore; fate cuocere a fuoco medio, finch? si forma una leggera schiuma sulla marmellata, quindi riempite i vasetti; versate della paraffina liquida sulla confettura oppure tendete una carta di cellophane sui vasetti; lasciate raffreddare lentamente la marmellata e conservatela in un luogo asciutto e con poca luce.

Ingredienti

1000 G Zucchero
10 Cl Acqua
330 G Lamponi
330 G Albicocche
330 G Prugne

Note

Preparazione: 20 minuti.