

Dżem truskawkowy z miętą i ksylitolem

Słodki smak letnich truskawek w połączeniu z miętą i dosłodzone ksylitolem

5 słoików (po 200 ml)

 łatwy

 20 Min.



Składniki:

Składniki:

1000 g truskawek
ok. 4 - 6 listków mięty
0,5 szt. cytryny (wyciśnięty sok)
100 g Cukru brzozonego - Ksylitolu z Finlandii Dr. Oetkera
1 opak. Żelfixu Uniwersalnego Dr. Oetkera

Sposób przygotowania:

Truskawki umyj i usuń szypułki. Owoce pokrój na mniejsze ćwiartki. Listki mięty drobno posiekaj.

Owoce, miętę oraz sok z cytryny przełóż do garnka. Wsyp żelfix, dokładnie wymieszaj i zagotuj cały czas mieszając. Następnie dodaj ksylitol i wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 2-3 minuty.

Gorący dżem nakładaj do wyparzonych słoików, szczelnie zamknij. Słoiki odwróć do góry dnem i pozostaw do wystudzenia.