

Powidła śliwkowe z cukrem kokosowym

Tradycyjne powidła z dodatkiem śliwek węgierek

ok. 5 słoików (po 200 ml)



łatwy

20 Min.



Składniki:

Składniki:

1000 g śliwek węgierek (bez pestek)
160 g cukru kokosowego
1 opak. Żelfixu Uniwersalnego Dr. Oetkera
150 ml czerwonego półwytrawnego wina

Sposób przygotowania:

Umyj śliwki i pokrój je na mniejsze kawałki. Owoce przełóż do garnka. Wsyp żelfix, dokładnie wymieszaj i zagotuj cały czas mieszając. Następnie dodaj cukier kokosowy i wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 3-4 minuty.

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