



МАРМЕЛАДКИ



СДЕЛАЮ САМА!

ПРИЯТНЫЕ
КИСЛЕНЬКИЕ
КУСОЧКИ
МАРМЕЛАДА БУДУТ
ДОЛГО ХРАНИТЬСЯ
И ЗАМЕНИТ
ЛЮБЫЕ
КОНФЕТЫ!



ЧТО ПОНАДОБИТСЯ

МАЛИНА –
700-800 ГРАММ;
САХАР –
1 КГ;
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА –
НА КОНЧИКЕ НОЖА

ИЗ ЧЕГО СДЕЛАТЬ

Для мармелада очень подходит малина, дольки получаются яркими, ароматными и вкусными.



КАК ПРИГОТОВИТЬ

Ягоды перед приготовлением нужно протереть через мелкое сито, чтобы косточки не испортили мармелад. Потом добавь сахарный песок, лимонную кислоту и перемешай.

Вари, постоянно помешивая, до густого, вязкого состояния, масса должна увариться примерно в два раза.

КАК ОСТУЖАТЬ

На противень или форму глубиной 2-3 см постели пергамент и посыпь его сахарной пудрой. Выложи горячую мармеладную массу слоем 1-2 см и дай ей застыть. Утром разрежь на кусочки нужного размера или фигурки. Хранить их надо в холодильнике.

