



Marmellata di arance - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

marmellata - conserva - agrumi

700 gr.polpa e succo di arancia (ho passato al setaccio le arance(con parti bianche ancora attaccate)
350 gr.di zucchero
11 gr.di fruttapec 2:1

Ho mescolato il fruttapec con lo zucchero e poi a freddo, nella pentola zucchero fruttapec, polpa e succo d'arancia.

A fuoco vivace fino al bollore, da lì 3 minuti esatti, poi ho spento e girato finchè la schiuma è sparita. Non ho fatto la prova piattino, l'ho invasata e capovolta, al clic del tappo, ho messo l'etichetta e dritta in dispensa.

eCucinando.it