

thermomix

Confitura de frutas baja en azúcar



INGREDIENTES:

- 200 g de fruta fresca variada cortada en trozos
- 1 sobre de gelatina neutra en polvo (10 g)
- 100 g de azúcar

PREPARACIÓN:

- Ponemos todos los ingredientes en el vaso y troceamos 2 seg vel 5
- A continuación programamos 10 min 100º vel 1
- Vertimos en caliente en un tarro de cristal esterilizado, tapamos y dejamos enfriar boca abajo.

Esta confitura se debe conservar en el frigorífico por su bajo contenido en azúcar su periodo de conservación es más corto. Se puede sustituir la gelatina por agar agar, un espesante natural que se obtiene de algas marinas. (1 cucharadita)

thermomix

SILVIA RUIZ
Agente Comercial Thermomix
thermomix-sabadell.es/ruizlozano/silvia/

