



CONFETTURA DI LAMPONI FACILISSIMA

INGREDIENTI

- 500 g di lamponi freschi
- 800 g di zucchero bianco semolato

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 120 °C e versare lo zucchero nella pentola. Scaldare in forno per 15 minuti.
2. Trasferire i lamponi nella pentola e portare a ebollizione a fuoco vivace. Mentre si scaldano, schiacciare i frutti di bosco con uno schiacciapate, quindi bollire ancora per un minuto, mescolando costantemente. Suggerimento: se la confettura è destinata ai più piccoli, usare un colino per rimuovere i semi prima di passare all'operazione successiva.
3. Trasferire lo zucchero riscaldato nella pentola con i frutti di bosco e portare a ebollizione il composto finché non diventa gelatinoso. Fare la prova del piattino (vedere l'articolo) per verificare che la confettura sia pronta.
4. Togliere la pentola dal fuoco e lasciare freddare per 15 minuti. Mescolare di tanto in tanto e con un mestolo trasferire la confettura nei vasetti caldi, sigillarli e lasciarli freddare.