

Gelatina di Mele

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
800 g zucchero
50 ml liquore Cointreau
500 ml acqua
1500 g mele

- 1 Lavare, mondare le mele, tagliarle a pezzetti e metterle in una pentola alta. Aggiungere l'acqua, portare ad ebollizione e far bollire a fuoco medio, con coperchio, per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare. Versare gradatamente il composto in un telo da cucina e strizzare questo con forza, raccogliendo il succo filtrato in un recipiente.
- 2 Versare 800 ml di succo di mele in una pentola alta (se il succo non è sufficiente, aggiungere acqua per raggiungere la quantità richiesta). Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1, portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere il Cointreau e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma. Valutare la consistenza della gelatina, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti