Konfitura bio truskawka-mango niskosłodzona

Nikita

Polecane na: **desery, przetwory, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

truskawki mrożone 2beBIO (600g) - 2 opakowanie

mango mrożone 2beBIO (300g) - 1 opakowanie

cukier - 350 g

pektyna naturalna - 1-2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania konfitury należy doliczyć czas rozmrażania owoców.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Truskawki oraz mango mrożone 2beBIO przesypać do garnka z grubym dnem i pozostawić do rozmrożenia. Następnie owoce zagotować, dodać cukier i gotować jeszcze około 15-20 minut, często mieszając. Przygotować naturalną pektynę zgodnie z zaleceniami producenta. Generalnie do tej ilości owoców potrzebujemy pełną łyżeczkę pektyny (ilość pektyny zależy zawsze od ilości owoców, użytego cukru i konsystencji jaką chcemy uzyskać), którą rozpuszczamy w niewielkiej ilości gorącej wody i dodajemy do konfitury. Smażymy jeszcze kilka minut i gorącą konfiturę przekładamy do wyparzonych słoików.

KROK 2: Konfitura bio truskawka-mango z owoców 2beBIO jest pyszna, aromatyczna i zdrowa.
Możemy ją podawać na wiele sposobów np. z pysznym domowym chlebem gryczanym ze śliwką i orzechami.