MARMELLATA DI CILIEGIE



PROGRAMMA AUTOMATICO 17



30′





ACCESSORI: pala mescolatrice / lama standard

INGREDIENTI

600 g ciliegie 300 g zucchero 25 g pectina 1 succo di limone

ESECUZIONE

F1

Inserire la lama standard con le **ciliegie**, lo **zucchero** ed il **succo di limone** nella tazza e lavorare ad impulsi fino ad ottenere un risultato abbastanza sminuzzato.

F2

Mettere la pala mescolatrice ed avviare la cottura.

F3

Aggiungere la pectina.

