FICHE EXCLUSIVE tef

GELÉE DE GROSEILLE

Prévoir 1.200 kg de groseilles
800 gr de sucre cristallisé
Préparer 1 kg de jus de groseilles (mixer les groseilles 10 sec vit 10 et les passer dans un chinois, ou utiliser une centrifugeuse, ou mieux, un extracteur de jus)

Mettre le jus des groseilles dans le bol et ajouter le sucre
poser le Varoma sur le couvercle et programmer 45 mn 105° vit 2

Pendant ce temps laver et stériliser les bocaux et les couvercles 10 mn dans de l'eau bouillante, les sortir et les laisser sécher sans les retourner

Mettre une petite assiette dans le congélateur ou le bac à glaçons et à la fin de la cuisson tester la prise de la confiture en mettant une c à café de confiture chaude sur l'assiette, si elle fige mettez en pot sans attendre elle ne doit surtout pas refroidir
Remplissez jusqu'au bord
fermer et retourner immédiatement

Attendre 24 h et étiqueter pour entreposer à l'abri de la lumière

CONSEIL TROLL TEF

ajouter 10 feuilles de menthe parmi les groseilles lors de l'extraction du jus

http://tef-original.fr/