Домашний апельсиновый джем

Добавил(а) Оля
11.03.13 15:51 - Последнее обновление 25.11.14 17:34

Продукты

- Апельсины - 1 кг.
- Желатин - 100 гр.
- Сахар - 500 гр.

Апельсины чистим, нарезаем маленькими кубиками.

Добавляем сахар.

Я готовила джем в хлебопечке. Если хлебопечки нет, то можно готовить в кастрюле.

Выкладываем апельсины с сахаром в кастрюли и ставим на слабый огонь. Главное чтобы масса

Через 1,5 часа добавляем желатин и перемешиваем, пока крупинки не растворятся.

Снимаем с огня.

Подаём с булочками, блинчиками, оладьями.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:18}