



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Toastis Multicereali Dailybread

Confettura di frutti di bosco fatta in casa

Ingredienti

- 4 Toastis Multicereali
- 250 gr di frutti di bosco misti
- 125 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 40 ml di acqua naturale

Preparazione

Lava i frutti di bosco e versarli in una pentola a bordi alti assieme al succo di limone e all'acqua. Cucina il tutto a fiamma bassa per 15 minuti, finché non si formerà una purea, che dovrai frullare con il frullatore ad immersione.

Dopodiché aggiungi lo zucchero e cuoci ancora a fuoco basso per 45 minuti circa. La confettura sarà ancora un pò liquida, ma è normale, perché raffreddandosi si indurrà.

Versa la confettura in vasetti sterilizzati e chiudili con tappi ermetici. Capovolgi i vasetti finché non si raffredderanno per creare il sottovuoto e dopo alcuni minuti stringi di nuovo i tappi e riposiziona i vasetti all'ingiù.

Infine, scalda le fette di Toastis di DailyBread nel tostapane per 2 minuti e spalmaci sopra la tua confettura di frutti di bosco, fatta in casa.

p.s. Puoi conservare la confettura di frutti di bosco in un luogo buio e asciutto da 6 a 12 mesi. Ricorda che una volta aperta durerà in frigorifero per 7 giorni.