
Marmoladki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3124 razy.

JABŁKA: 1 kg

CUKIER: 1/2 kg

CUKIER PUDER:

Uwagi: jabłka - papierówki lub antonówki.

Jabłka umyć , upiec, gorące przetrzeć przez sito. Przecier wymieszać z cukrem i gotować - od zawrzenia - 5-10 minut. Ugotowaną gorącą masę wylać na papier pergaminowy (lub folię aluminiową) nasmarowany lekko oliwą. Warstwa masy jabłecznej nie powinna być cieńsza niż 3-4 cm. Pozostawić do wystygnięcia. Gdy masa jabłeczna całkowicie wystygnie, skrzepnie, przykryć pergaminem (lub folią), odwrócić na drugą stronę, zdjąć pergamin i wykrawać różnego kształtu marmoladki. Ułożyć na blasze wyłożonej folią aluminiową (lub pergaminem), wstawić do lekko nagrzanego piekarnika i obsuszyć . Temperatura piekarnika nie powinna być wyższa niż 30-40°. Czas suszenia ok. 2-3 godzin. Następnie marmoladki ostudzić , przesypać cukrem pudrem. Przechowywać w słojach lub pudełkach wyłożonych folią.