

Czekopowidła - Nutella ze śliwek



SŁODKIENIEBO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki	3 kg
cukier	0,5 kg
kakao	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki dokładnie myjemy i usuwamy z nich pestki. Do dużego garnka lub patelni przekładamy śliwki i wsypujemy cukier. Całość gotujemy przez ok. 3 godziny, od czasu do czasu mieszając, żeby śliwki się nie przypaliły co często się zdarza ! Pod koniec gotowania do śliwek dodajemy kakao i dokładnie mieszamy. Gotujemy jeszcze przez 20 minut.

Gorące powidła przekładamy do wyparzonych słoików. Słoiki mocno zakręcamy, a następnie pasteryzujemy przez ok. 15 minut. Po pasteryzacji słoiki stawiamy do góry dnem. Słoiki dodatkowo można przykryć ręcznikiem i pozostawić do ostygnięcia.