

marmoladki



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	2 kg
cukier	1 kg
oliwa	1
cukier puder	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jabłka obieramy i kroimy w cząstki. dusimy je starannie, mieszając (żeby się nie przypaliły). kiedy zamienią się w ro zduszoną masę sypimy cukier i jeszcze 5 minut dusimy, stale mieszając. następnie lekko przestudzoną masę wlewamy na pergamin natłuszczony oliwą i rozprowadzamy równo na grubość ok 3 cm. gdy masa dokładnie zastygnie, wykrawamy prostokątne kawałki, układamy je na blasze wyłożone tą samą pergaminem i wstawiamy do lekko nagrzanego piekarnika. obsuszamy przez 2 godziny. wyjmując jeszcze ciepłe, przesypujemy cukrem pudrem. przechowujemy w szklanym słoju.