



DŻEM TRUSKAWKOWY

Składniki:

- około 1,2 kg truskawek
- 1/2 kg cukru
- 1 opakowanie bezglutenowego dżemofixu 2:1

Wykonanie:

- truskawki opłukać, dokładnie osuszyć, usunąć szypułki
- z obranych truskawek odważyć 1 kg owoców
- jedną połowę truskawek pokroić - w zależności od wielkości - na 2 - 4 kawałki
- drugą połowę truskawek zmiksować
- wszystkie truskawki przełożyć do garnka, mieszać z opakowaniem dżemofixu i cały czas mieszając zagotować
- do garnka z truskawkami dodać cukier i cały czas mieszając dalej gotować około 1 minuty
- gotowy dżem przełożyć do słoiczków i szczelnie zamknąć
- słoiki ustawić do góry dnem na około 20 minut

 www.DietaBezglutenowa.pl