

Confiture d'oranges au Campari

4 - 6 pots de



un peu d'expérience souhaitée

_____ jusqu'à 40 Min.



Ingrédients:

Pour la recette:

600 g de oranges
250 ml de jus d'orange
100 ml de campari
1 sachet Sucre Gélifiant Gelfix de Dr. Oetker

1 La préparation:

Pelez les oranges à l'aide d'un couteau, éliminez également la peau blanche. Retirez la pulpe et recueillez le jus. Pressez les oranges.

2 Versez le jus et la pulpe dans une casserole. Intégrez le sucre gélifiant Dr. Oetker Gelix aux fruits.

3 Fermez les bocaux au moyen d'un couvercle Twist-off®, retournez-les et laissez-les reposer ainsi pendant 5 minutes. Retournez plusieurs fois les bocaux pendant qu'ils refroidissent afin que la pulpe d'orange soit bien répartie dans l'ensemble du bocal.

4 Portez le tout à ébullition en remuant constamment, laissez bouillir pendant au moins 3 minutes en remuant et retirez ensuite la casserole. Mélangez-y ensuite le Campari, éliminez éventuellement la mousse et versez le mélange directement dans les bocaux de verre en les remplissant à ras bord.

Tip from the Test Kitchen

- Le Campari peut être remplacé par du jus d'oranges.