

Dżem truskawkowy z mleczkiem kokosowym



Autor: **Anney**

Przepisów: **9** Ocena: **36**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Truskawki 2 kg
- pektyny 20 g
- mleczko kokosowe 400 g
- cukier kokosowy lub zwykły (ja dodałam kokosowy) 300 g
- skórka starta z cytryny ok 1/2 szk
- sok z cytryny 1 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Umyć truskawki, a później oderwać szypułki. Gdyż truskawka wtedy nie nabiera tyle wody. Przeciąć na ćwiartki
- 2 Cukier kokosowy 100 g wymieszać z naszą pektyną (kupiłam na allegro, ale w sklepie ze zdrową żywnością też można dostać)
- 3 Wrzucić truskawki, mleko kokosowe, sok z cytryny, utartą skórę, resztę cukru do garnka i gotować przez 15 - 20 minut, aż truskawki się rozgotują.
- 4 Odstawić garnek i dodać pektynę z cukrem. Wymieszać do jednolitej masy. Postawić na ogniu jeszcze przez 10 minut do "zabulgotania" :))
- 5 Przebrać dżemik do słoików i odstawić do góry dnem. Przykryć szmatką do wystygnięcia .

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: