

Śliwki z kandyzowanym aloesem i rodzynkami

Autor: **zewaewa**Przepisów: **194** Ocena: **1250**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 kg śliwek (waga po wypestkowaniu)
- 3/4 szk rodzynek
- 100 g kandyzowanego aloesu
- 500 g cukru żelującego 2 :1

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte i wypestkowane śliwki wrzucić do garnka, wsypać cukier żelujący i dokładnie wymieszać aby cukier pokrył śliwki.
Całość ciągle mieszając zagotować.
Potem dodać rodzynki, aloes i wszystko nadal mieszając gotować 5 minut.
Wyparzone słoiki napełniać konfiturą, szybko zakręcić zakrętki i ustawiać słoiki na kilka minut do góry dnem.
Potem odwrócić je, wystudzić i przenieść do zimnego i przewiewnego miejsca.

Twoje notatki do przepisu: