

PER TUTTI

→ Insieme a mamma e papà scegli se fare la torta alla marmellata o la marmellata fatta in casa o entrambi (nel foglio seguente)

Link ricetta torta:

<https://blog.cookaround.com/lamimosarosa/torta-morbida-con-marmellata/>

Ricetta per fare la marmellata in casa!

Impariamo a fare la marmellata in casa con la frutta di stagione, come albicocche, fragole, ciliegie, pesche, susine, mirtilli.

Dovete sapere che, oltre all'apporto di vitamine e minerali, la marmellata porta anche un grande contributo di energia! Mi raccomando, quello che sto per descrivervi prevede che la vostra marmellata venga conservata in frigo e consumata a breve.

Vi propongo due esempi: la marmellata di albicocche e la marmellata di fragole!

- Marmellata di albicocche:

Procurarsi 1 kg di albicocche, 400 grammi di zucchero, mezzo limone e 1 cucchiaino di vaniglia.

Lavare bene le albicocche, dividerle a metà e rimuovere il nocciolo.

Mettere in una ciotola lo zucchero, il succo di mezzo limone, un cucchiaino di vaniglia e le albicocche tagliate a pezzetti. Mescolare e lasciare riposare per un paio di ore. A questo punto mettere il composto in una casseruola e cuocere a fuoco medio-basso per 30/40 minuti. Togliere la schiuma con una schiumarola e mescolare di tanto in tanto. Quando le albicocche diventano dorate e morbide spegnere il fuoco e lasciare raffreddare. E se non vi piace la marmellata a pezzi, passare tutto attraverso il mixer. Riempire i vasetti, lasciarli raffreddare, coprire e riporre in frigorifero.

- Marmellata di fragole:

Procurarsi 1 kg di fragole, 600 grammi di zucchero e 1 limone.

Lavare bene le fragole e rimuovere l'interno verde. Tagliare le fragole a pezzetti.

Mettere in una ciotola e aggiungere lo zucchero sopra. Coprirlo bene e lasciarlo in frigorifero anche fino al giorno successivo. Trasferire in una pentola capiente e aggiungere il succo del limone.

Cuocere a fuoco lento con la pentola scoperta e mescolare di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Con la schiumarola rimuovere la schiuma che si forma. Il tempo di cottura può variare da una a tre ore o fino a consistenza voluta. Attendere che si raffreddi. Riempire i barattoli di vetro, chiuderli e metterli in frigorifero.