



POWIDŁA ŚLIWKOWE Z CYNAMONEM

SKŁADNIKI

- 2 kg śliwek, drylowanych i grubo posiekanych
- 200 ml letniej wody
- 2 kg białego cukru kryształu
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1 łyżka soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE

1. Umieść posiekane śliwki w dużym garnku i wlej wodę. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut, aż śliwki będą miękkie. Dodaj cukier, cynamon i sok z cytryny i odczekaj, aż cukier powoli się rozpuści, nie doprowadzając do wrzenia.
2. Zwiększ ogień, doprowadzając masę do wrzenia, i gotuj przez pięć minut. Wyjmij talerz z zamrażarki i wykonaj test tężenia (patrz artykuł). Jeśli masa nie stężała, gotuj jeszcze przez kilka minut i ponownie wykonaj test.
3. Zdejmij naczynie z ognia i odstaw do ostygnięcia na 15 minut. Mieszaj od czasu do czasu – w ten sposób zapobiegiesz opadnięciu kawałków owoców na dno słoika. Rozlej chochlą do ciepłych słoików, szczelnie zamknij i pozostaw do ostygnięcia.