



Konfitura jagodowa z czekoladą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Konfitura jagodowa z dodatkiem czekolady idealnie pasuje do kanapek. Jest bardzo smaczna i prosta w wykonaniu.

Osób: 5

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jagody umyć w gorącej wodzie.

Krok 2

Do rondla wsypać połowę jagód. Rozciąć laskę wanilii i wyjąć nasionka, dodać je do jagód. Gotować na małym ogniu ciągle mieszając, aż owoce się rozgotują.

Krok 3

Dodać resztę jagód, wsypać cukier żelujący, doprowadzić do wrzenia. Gotować 5 minut. Czekoladę połamać na kawałki i dodać do konfitury.

Krok 4

Gdy się rozpuści, gorącą konfiturę nałożyć do słoików, zakręcić i zawinąć w ręcznik. Pozostawić do wystygnięcia.

Składniki

1,5 kg jagód

0,5 kg cukru żelującego

tabliczka gorzkiej czekolady

laska wanilii