




Dżem figowy

Delikatny, aromatyczny dżem figowy przygotowany w Crock-pocie to idealny dodatek do tostów, serów czy deserów. Figi, powoli gotowane w wolnowarze, zachowują swój naturalny smak i słodycz, tworząc pyszny i zdrowy przysmak bez sztucznych dodatków.

 Czas na High: 4 H

 Czas na Low: 8H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 5 szklanek całych świeżych fig
- 2 szklanki cukru najlepiej brązowego
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego opcjonalnie
- 2 łyżki soku z cytryny
-



Wykonanie:

Delikatnie umyj figi zimną wodą dobrze odsącz. Usuń szypułki i przekrój figi na pół.

Połącz wszystkie składniki z wyjątkiem wanilii. Przykryj i gotuj w trybie LOW przez 8 godzin lub HIGH przez 4 godziny, mieszając raz lub dwa razy w ciągu pierwszych 30 minut. Pozostaw do ostygnięcia na 30 minut. Dodaj wanilię, jeśli używasz.

Używając blendera w wolnowarze, zmiksuj mieszankę na puree, aż będzie prawie gładka. Mieszanę figową można również wlać do dużego robota kuchennego po ostygnięciu i miksować do uzyskania prawie gładkiej konsystencji.

Wlać dżem do wysterylizowanych słoików z pokrywkami i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Przechowywać w lodówce lub zamrażarce.