

heute gibt es...

Purea di zucca



Ingredienti: (Da 2 bicchieri à 220ml)

- 800g zucca Hokkaido (peso dopo carotaggio e pulizia)

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 175 ° C (ventilatore) Preriscaldare.
2. Nucleo della zucca e tagliate a spicchi.
3. Poi posto le fette di zucca su una teglia foderata e cuocere morbido in forno per 30-40 minuti.
4. Dopo la cottura, la colonna di purea di zucca ancora caldo con un frullatore a immersione.
5. La purea di zucca ancora caldo è ora riempito in barattoli sterili - come posso avere questo sul mio sterilizzare [Bananenmarmelade](#) leggere al passo 4.
6. Chiudere i vasetti bene, a testa in giù per circa 5 minuti e poi tornare indietro.
Si prega di fare attenzione che deve avvenire durante il raffreddamento, un vuoto che si riconosce il fatto che il coperchio con un "Plop" leggermente arcuato verso l'interno. Se questo ha funzionato, si può facilmente verificare dalla sua semplicemente premendo leggermente sul coperchio. Se non può essere premuto verso l'interno, è tutto a posto.
7. ~~Se si utilizza come nel mio caso barattoli per conserve con le clip, non forniscono in testa, ma semplicemente lasciare raffreddare così.~~
Aggiornare: Purtroppo, mi sono reso conto che questo metodo non è sempre sufficiente in vasetti di vetro. Per essere sicuri, si deve bollire qui i barattoli pieni in aggiunta. Esattamente come funziona, lo fornirò in seguito nei prossimi giorni.
Se qualcuno ha fatto la purea in un barattolo e non funziona, voglio scusarmi per questo. Si prega di fare attenzione a consumare la purea di zucca in modo tempestivo in questo caso.
8. Conservare in luogo fresco, purea di zucca scuro. Così si mantiene per circa 4 mesi, a condizione ha funzionato pulita e il vuoto è stato creato.