

Mere la Borcan pentru Iarnă – Rețetă rapidă și Sigură – Mere pentru prăjituri, tarte, plăcinte și...





Mere în Borcan pentru Iarnă – Rețetă Rapidă și Sigură. Într-adevăr, această metodă de conservare a merelor este extrem de fiabilă, asigurându-se că acestea rămân în stare perfectă pentru o perioadă îndelungată. Rețeta pentru mere la borcan, care nu necesită fierberea fructelor, este simplă și necesită doar două ingrediente: mere și zahăr. Zahărul poate fi omis dacă merele sunt suficient de dulci. Această rețetă nu conține conservanți, așadar, totul este natural și delicios.

Mere la Borcan, pentru Iarnă





Conservarea merelor pentru iarnă prin metoda bain-marie este ideală pentru prepararea unor **deserturi delicioase**, cum ar fi plăcintă cu mere, tartă de mere sau gogoși cu mere. Fructele conservate **rămân delicioase și proaspete**, gata să fie folosite în orice moment.

- mere
- opțional zahăr, dacă merele sunt prea dulci

1. Curăță merele de coajă.
2. Taie mărul în sferturi și curăță cotorul și semințele.

3. Dă merele pe răzătoarea mică manual sau folosește un robot de bucătărie.
4. Pune merele răzuite într-un vas.
5. Dacă merele sunt prea zemoase, stoarce excesul de suc.
6. Umple borcanele cu merele răzuite, presând bine pentru a elimina excesul de aer.

7. Adaugă aproximativ 15-20 grame de zahăr peste merele din fiecare borcan.
8. Închide bine capacul borcanului pentru a fi etanș.

Procesul de fierbere:

1. Pune un șervet de bucătărie în fundul unei oale mari.

2. Așează borcanele în oală, peste șervetul de bucătărie (pentru a preveni spargerea borcanelor).
3. Adaugă apă în oală până la buza capacelor borcanelor.

4. Fierbe la foc moderat până începe să fiarbă apa, apoi reduce focul la minim și lasă să fiarbă timp de 30 de minute.
5. După fierbere, oprește focul și lasă borcanele să se răcească sub o pătură pentru 3 zile.
6. După 3 zile, borcanele pot fi depozitate și merele se păstrează foarte bine pentru iarnă.



1. Merele rămân puțin crocante și sunt perfecte pentru plăcintă sau alte preparate.
2. Dacă merele sunt prea zemoase, poți scurge excesul de suc înainte de a pune merele în borcan.
3. Nu este necesar să adaugi alte arome sau condimente; poți face acest lucru când folosești merele pentru a prepara diverse rețete.

