




Masło dyniowe

Pyszne smarowidło na chłodne dni, świetny dodatek do jesiennych wypieków.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 8H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 200 g cukru pudru
- 2 łyżki stołowe mielonego cynamonu
- 1 łyżka stołowa mielonych goździków
- 1/2 łyżeczki mielonego ziele angielskiego
- 1 2,25 kg świeża dynia — wypestkowana, obrana i pokrojona w 5 cm kostkę
-



Wykonanie:

Połączyć cukier, cynamon, goździki i ziele angielskie w misce. Umieścić około 1/4 dyni na dnie wolnowaru i posypać 1/4 mieszanki cukru powtórzyć jeszcze 3 razy, układając warstwowo. Przykryć wolnowar, ustawić go na LOW, a następnie gotować przez 8 godzin lub przez noc. Mieszać raz lub dwa razy podczas gotowania. Gdy dynia nabierze ciemnego, złotego koloru, włożyć blender do wolnowaru i zmiksować masło dyniowe na gładką masę.

Sterylizować słoiki i pokrywki we wrzącej wodzie przez co najmniej 5 minut. Umieścić masło dyniowe w gorących, wysterylizowanych słoikach, wypełniając je do 5 mm od góry. Po napełnieniu słoików przejechać nożem lub cienką szpatułką po ich wnętrzu, aby usunąć wszelkie pęcherzyki powietrza. Przetrzyj brzegi słoików wilgotnym kawałkiem ręcznika kuchennego, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia. Przykrywamy pokrywkami. Pasteryzuj słoiki w garnku, gotując przez ok. 10-15 min.

Wyjmij słoiki z rondla i umieść na wyłożonej ściereczką lub drewnianej powierzchni, w odległości kilku centymetrów od siebie, aż do ostygnięcia. Po ostygnięciu naciśnij palcem górną część każdej pokrywki, upewniając się, że uszczelka jest szczelna pokrywka nie porusza się ani w górę, ani w dół. Przechowuj w chłodnym, ciemnym miejscu.