

# Confettura di cioccolato, more e lamponi



Volete farvi un regalo meritato?

bene allora fate come me...comprate [questo](#) libro!!!!

E' bellissimo...ogni tanto me lo prendo e me lo sfoglio, così,  
solo per guardarlo...

Mi aveva convinto [lei](#), dicendomi che era davvero strepitoso, e  
così, detto fatto me lo sono auto-regalato...

...a volte ci si deve gratificare un pochetto, no??!

L'autrice è una simpatica signora svedese, il suo sito è  
[questo](#), andate pure a farci un giretto e ne rimarrete  
conquistati.

Bando alle ciance, torniamo a noi...

Nella sezione delle composte e marmellate, mi aveva  
particolarmente colpito proprio questa...

..complice una quantità industriale di cioccolato fondente in  
frigo (che qua non piace! ma ci era stato regalato...), un

pomeriggio mi sono buttata ed ho ottenuto una golosità unica!  
L'unica variante fra la ricetta originale e la mia, è stata questa: Leila consigliava di usare solo lamponi, ma io avendo una gran quantità di more raccolte dal mio papi, ho deciso di fare metà e metà...nella descrizione della ricetta comunque riporterò le quantità originali espresse sul libro.







#### Ingredienti:

225 gr di lamponi congelati (io ho utilizzato metà more e metà lamponi freschi)

350 gr di zucchero non raffinato (io di canna scuro)

75 gr di cioccolato fondente di buona qualità, al 70% di cacao

#### Preparazione:

Fate sobbollire i frutti di bosco e lo zucchero in un tegame per circa 15 minuti. Schiumate se necessario...

Togliete il tegame dal fuoco e fate fondere grossolanamente nel composto il cioccolato tritato.

Lasciate raffreddare un poco la confettura prima di invasarla in barattoli di vetro sterilizzati precedentemente, chiudete e capovolgete per creare il sottovuoto.

Versione Bimby:

Tritate il cioccolato con qualche colpo di turbo e togliete dal boccale, risciacquandolo bene ed asciugandolo. Versate lo zucchero ed aggiungete la frutta; cuocete a 100° vel.2 per circa 20 minuti, schiumando se necessario; aggiungetevi il cioccolato ed amalgamate a vel soft per circa 1 minuto.

Procedete all'invasamento come sopra (a me sono venuti 3 vasetti piccoli).

Ieri mia figlia se ne è spalmata una generosa dose su del pane al latte come merenda...non ho resistito e qualche morso me lo sono fatto pure io!!!!!!!!!!!!

Ma...non vi ho detto che sabato sono stata dalla mia amica nutrizionista e...

siamo a meno 4 kg e mezzooooo!!!!



Ora vi saluto e vi auguro una buona giornata... Per me non sarà delle migliori, oggi ricorre l'anniversario della morte della mia amatissima nonna Gina..

Nonna mi manchi tanto  
ti voglio bene e so che sei sempre con me