**Letnia słodycz zamknięta w słoiczku**

**Czerwiec i lipiec to czas czereśni – soczystych, pełnych smaku i kruchych. Warto wykorzystać sezon na te owoce i przygotować konfiturę, która zatrzyma smak lata na dłużej. Dzięki dodatkowi Konfitur-Fix Diamant oraz nasionom chia przepis jest prosty i nie wymaga żelatyny ani sztucznych zagęstników.**

Czereśnie po krótkim gotowaniu puszczają sok, tworząc aromatyczną, owocową masę. Konfitur-Fix Diamant sprawia, że całość zyskuje odpowiednią gęstość, zachowując przy tym świeży smak i naturalny charakter. Skraca czas gotowania, dzięki czemu owoce nie tracą koloru ani aromatu. W połączeniu z Cukrem Białym Diamant i nasionami chia powstaje konfitura o przyjemnej strukturze, intensywnym smaku i lekkiej konsystencji. Idealna do pieczywa, gofrów albo jako dodatek do deserów.

**SKŁADNIKI:**

l 1 kg czereśni

l 1 opakowanie Konfitur-Fix Diamant

l 350g Cukru Białego Diamant

l 6 łyżek nasion chia

l 1 łyżka soku z cytryny

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Nasiona chia zalej wrzątkiem i odstaw do momentu przygotowania pozostałych składników. Czereśnie umyj i wydryluj, umieść w garnku, zasyp Cukrem Białym Diamant oraz Konfitur-Fixem. Dodaj namoczone nasiona chia oraz sok z cytryny i wymieszaj. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 3 minuty, często mieszając. Przelej do słoiczków.

Więcej przepisów na domowe przetwory i desery znajdziesz na:

 [www.diamant.pl/przepisy](http://www.diamant.pl/przepisy)