



## LIIAN HELPPO VADELMAHILLO

---

### AINESOSAT

- 500 g tuoreita vadelmia
- 800 g valkoista kidesokeria

---

### VALMISTAMINEN

1. Esikuumenna uuni 120 °C:seen ja laita sokeri pannuun. Kuumenna uunissa 15 minuuttia.
2. Laita vadelmat pannuun ja kiehauta korkealla lämmöllä. Soseuta marjat perunasurvimella, kun ne kuumenevat, ja keitä sitten vielä yksi minuutti sekoittaen jatkuvasti. Vihje: jos teet hilloa lapsille, voit poistaa siemenet siivilän avulla ennen seuraavaa vaihetta.
3. Lisää lämmin sokeri kattilalliseen marjoja ja keitä, kunnes seos hyytelöityy. Varmista asettitestiä (katso artikkeli), että se on hyytynyt.
4. Ota kattila pois liedeltä ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia. Sekoita aika ajoin ja lapa lämpimiin purkeihin, sulje tiiviisti ja anna jäähtyä.