

Utta!

Dansukker Minihillosokerilla

teet herkullisen marjaisaa hilloa vähemmällä sokerilla.
Yksi paketti (250 g) Minihillosokeria on sopiva määrä
1 kg:lle marjoja.



Hillon keittoaika on vain 5 minuuttia.
Saat siis hetkessä herkullista itse tehtyä hilloa,
jossa on ministi sokeria* ja marjaisasti makua!

Dan
Sukker

Suomen Sokeri Oy, 02460 Kantvik
Kuluttajapalvelu:
puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)
kuluttajapalvelu@dansukker.fi

*Ohjeen mukaan tehty hillo sisältää lisättyä sokeria noin 20 % (perinteisessä hillossa noin 30-50 %).

Dan
Sukker

Utta!

MINISTI SOKERIA marjaisasti makua!





Marjahillo vähemmällä sokerilla

PERUSOHJE

8–9 dl valmista hilloa

1 kg marjoja maun mukaan, tuore tai pakaste
1 pkt (250 g) Dansukker Minihillosokeria

1. Perkaa (ja paloittele isot) marjat kattilaan. Jos käytät tuoreita kokonaisia marjoja, lisää 2–3 rkl vettä. Käytä pakaste-marjat osittain sulaneina.
2. Lisää Minihillosokeri, kuumenna kiehuvaiksi sekoitellen. Anna kiehua kevyesti poreillen 5 min. sekoita välillä. Kovakuoristen marjojen (mm. herukat) keittoaika on 10–15 min.
3. Kuori vaahto pinnalta. Kaada hillo puhtaisiin, kuumennettuihin purkkeihin. Sulje hyvin. Säilytä jääkaapissa.

Hillo säilyy avaamattomana noin 6 kk.



MANSIKKA-INKIVÄÄRIHILLO

1 kg mansikoita
30–50 g tuoretta inkivääriä raastettuna
1 pkt (250 g) Dansukker Minihillosokeria

Tee ja säilytä hillo perusohjeen mukaan.

PIKANTTI MUSTAHERUKKAHILLO

1 kg mustaherukoita
1 tähtianis
1 pkt (250 g) Dansukker Minihillosokeria

Tee ja säilytä hillo perusohjeen mukaan, keittoaika 10 minuuttia.
Poista tähtianis purkituksen yhteydessä.

Katso lisää herkullisia reseptejä:
www.dansukker.fi

