

# Powidła czy marmolada?

Dodany przez paula26013

## Jaka jest różnica między powidłami a marmoladą?

**Do powideł nie dodajemy cukru lub dodajemy go niewiele, to że powidła są gęste zawdzięczmy długiemu gotowaniu. Natomiast w marmoladzie ilość cukru nie powinna być mniejsza niż 1/2 masy gotowego wyrobu.**

**Marmolada szybciej gęstnieje i jest smaczniejsza jeżeli gotujemy jednorazowo małe ilości.**

