

Composta di Mele, Uvette e Pinoli (Fruttapec 1:1)

circa 3 - 4 vasetti



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

succo di 1 limone:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 900 g mele
- 100 g uvetta
- 50 g pinoli
- 1 cucchiaino di cannella

- 1 Mondare, sbucciare le mele, tagliarle a pezzetti fini e metterle in una pentola alta con il succo del limone, l'uvetta lavata e asciugata ed i pinoli.
- 2 Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1, portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione.
- 3 Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 4 Togliere la pentola dal fuoco e a piacere aromatizzare con una presa di cannella. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti