

# Confettura ai frutti di bosco (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 250 g mirtilli
- 250 g lamponi
- 250 g more
- 250 g ribes rosso
- 1 kg zucchero

- 1 Lavare e mondare i frutti di bosco e passarli al passaverdura con i buchi grossi. Mettere il tutto in una pentola alta.
- 2 Mescolare il Fruttapec 1:1 con la frutta Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco e versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti**