

Confettura ananas e cannella (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 2:1
1 kg ananas
cannella
500 g zucchero

- 1 Monda l'ananas, taglia la polpa a pezzettini, frullala e mettila in una pentola alta. Aggiungi la cannella a piacere, quindi prepara la confettura con una busta di Fruttapec 2:1 e 500g di zucchero.
- 2 Mescola bene il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungilo a freddo alla frutta e porta ad ebollizione. Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togli la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Valuta la consistenza della confettura e versala ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudi ermeticamente e capovolgi i vasetti per 5 minuti.