

Confettura Ananas e Pompelmi (Fruttapec 1:1)

2 - 4 vasetti    media  up to 40 Min.

- 1** Mondare, sbucciare la frutta, tagliarla a pezzettini molto fini e metterla in una pentola alta.
- 2** Aggiungere il succo di 1 limone. 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, versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti

Ingredienti:

succo di 1 limone:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 400 g pompelmi
- 600 g ananas
- 1 kg zucchero e il succo di un limone