

Confettura d'Ananas con Amaretto (Fruttapec 2:1)

2 - 4 vasetti



media

up to 40 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 2:1

500 g zucchero

1 kg ananas

125 ml liquore all'amaretto

- 1 Mondare l'ananas, tagliarne una metà a pezzettini, frullare l'altra metà e mettere il tutto in una pentola alta.
- 2 Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1, portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione.
- 3 Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere l'amaretto e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.
- 4 Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti