


# Confettura d'Autunno (Fruttapec 1:1)

4 vasetti



facile

 up to 40 Min.

- 1** Mondare, sbucciare le mele e grattugiarle. Lavare l'uva e passarla al passaverdura. Tritare le noci.
- 2** Mettere mele e uva in una pentola alta e aggiungervi il vino bianco. Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero.
- 3** Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace. Togliere la pentola dal fuoco, mescolarvi le noci tritate e versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti****Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 1:1  
500 g mele  
500 g uva  
100 g gherigli di noci  
100 ml vino bianco  
1 kg zucchero