


# Confettura dei Caraibi (Fruttapec 1:1)

4 vasetti

 media up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 1:1  
600 g mango  
400 g banane  
50 ml succo di limone  
3 - 4 cucchiari di Rum bianco  
100 g cocco

- 1** Sbucciare il mango, togliere il nocciolo e passare la polpa al passaverdura. Tagliare le banane a pezzettini fini. Mettere la frutta, il cocco e il succo di limone 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 a piacere il rum e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma. Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti**