

# Confettura del Bosco (Fruttapec 1:1)

4 vasetti



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 1 kg zucchero
- 250 g more
- 250 g mirtilli
- 250 g lamponi
- 250 g ribes rosso

- 1 Lavare e mondare i frutti di bosco, passarli al passaverdura e metterli in una pentola alta.
- 2 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 e versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti**