


# Confettura del Bosco (Fruttapec 2:1)

4 vasetti

 media up to 40 Min.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 250 g mirtilli
- 250 g lamponi
- 250 g more
- 500 g zucchero
- 250 g ribes rosso

- 1 Lavare e mondare i frutti di bosco, passarli al passaverdura e metterli in una pentola alta.
- 2 Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero. Aggiungere lo zucchero con il Fruttapec 2:1 alla frutta. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3 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**