

# Confettura della Vendemmia (Fruttapec 1:1)

4 vasetti    media  up to 40 Min.

- 1 Lavare, mondare l'uva, sbucciare i kiwi e passare entrambi al passaverdura. Mondare, sbucciare le mele e grattugiarle.
- 2 Mettere la frutta in una pentola alta ed aggiungere il succo di limone. 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**

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1  
1 kg zucchero  
50 ml succo di limone  
450 g uva bianca  
250 g kiwi  
300 g mele