

# Confettura di Albicocche e Prugne Rosse (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 2:1  
500 g zucchero semolato  
750 g albicocche  
250 g prugne rosse

- 1 Lavare, mondare, snocciolare la frutta, tagliarla a pezzettini e metterla in una pentola alta.
- 2 Mescolarvi il "Fruttapec con zucchero" a freddo e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco 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**