


Confettura di albicocche (Fruttapec 1:1)

circa 2 - 4 vasetti

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 1:1
1 kg albicocche
1 kg zucchero

- 1 Lavare, mondare, tagliare a pezzettini le albicocche e metterle in una pentola alta.
- 2 Mescolare a freddo il Fruttapec 1:1 alla frutta. Portare ad ebollizione mescolando a fiamma molto alta e far bollire per 1 minuto circa.
- 3 Aggiungere gradatamente lo zucchero e riportare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Il tempo di bollitura viene calcolato da quando la frutta giunge a forte ebollizione.

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. Dopo 24 ore la confettura nei vasetti raggiunge la giusta consistenza e può essere consumata.

In pentola: 3 Minuti