

Confettura di Ananas e Banane (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti    media  up to 40 Min.

- 1** Mondare, sbucciare la frutta e tagliarla a pezzettini molto fini. Mettere tutto in una pentola alta ed aggiungere il succo di limone.
- 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

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
700 g ananas
300 g banane
50 ml succo di limone
1 kg zucchero