


Confettura di Arance e Carote (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti

 media up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
1 kg zucchero semolato
600 g arance
400 g carote

- 1 Passare gli spicchi d'arancia al passaverdura e grattugiare le carote. Mettere il tutto in una pentola alta con il succo e la scorza grattugiata del 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. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 6 minuti a fuoco vivace.
- 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: 6 Minuti