

# Confettura di Arance e Carote (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 2:1  
400 g carote  
600 g arance  
succo di limone

- 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 Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione. Far bollire per 6 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.