

Confettura di Cachi e Noci (Fruttapec 1:1)

4 vasetti  media  up to 40 Min.

- 1 Mondare, lavare i cachi, passarli al passaverdura e metterli in una pentola alta insieme al 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. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere i gherigli di noci tagliuzzati ed il rum e mescolare ancora per 1 minuto facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti Sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti

Ingredienti:

1 kg cachi mondati (ben maturi):

succo di 1 limone:

1 kg zucchero:

100 g gherigli di noci:

3-4 cucchiari di rum (a piacere):

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1