


Confettura di Cachi e Pere (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
500 g pere
500 g cachi e il succo di un limone

- 1 Mondare i cachi e passarli al passaverdura. Mondare, sbucciare e grattugiare le pere. Mettere tutta la frutta in una pentola alta e 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. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3 Togliere dal fuoco 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