


# Confettura di Cachi e Pere (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 500 g cachi
- 500 g pere
- 500 g zucchero
- 50 ml succo di limone

**1** Prepara la frutta:

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** Aggiungi il Fruttapec:

Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero. Aggiungere lo zucchero con il Fruttapec 2:1 alla frutta. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.

**3** Fai bollire:

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**

## Tip from the Test Kitchen

- La confettura di cachi è un'idea golosa per non sprecare la frutta matura e di difficile conservazione. Inoltre i cachi si prestano benissimo ad essere mixati con altra frutta autunnale, ad esempio le pere.