

# Confettura di cachi (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti  facile  up to 20 Min.

- 1** Sbucciare, passare al passaverdura con i buchi grossi la polpa dei cachi e, metterla in una pentola alta con il succo di limone.
- 2** Mescolare a freddo il Fruttapec 1:1 alla frutta. Portare ad ebollizione mescolando a fiamma molto alta e far bollire per 1 minuto circa. Aggiungere gradatamente lo zucchero e riportare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Il tempo di bollitura viene calcolato da quando la frutta giunge a forte ebollizione.
- 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. Dopo 24 ore la confettura nei vasetti raggiunge la giusta consistenza e può essere consumata.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1  
1 kg cachi (che non legano)  
1 kg zucchero  
50 ml succo di limone

**In pentola: 3 Minuti**