

Confettura di ciliegie e amarene (Fruttapec 3:1)

circa 4 vasetti



media

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 3:1
- 500 g ciliegie
- 500 g amarene
- 50 ml succo d'arancia
- 100 g gherigli di noci

- 1 Mettere tutto in una pentola alta ed aggiungervi il succo di arancia e le noci tritate. Quindi preparare la confettura **con una busta di Fruttapec 3:1 e 350g di zucchero.**
- 2 Mescolare bene il Fruttapec 3:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione. Far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per un minuto, facendo dissolvere la schiuma.
- 3 Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti