


# Confettura di ciliegie e banane (Fruttapec 3:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 3:1  
700 g ciliegie  
300 g Banane  
350 g zucchero

- 1 Lavare, mondare, snocciolare le ciliegie e tagliarle a pezzettini. Sbucciare le banane e tagliarle a pezzettini. Mettere la frutta in una pentola alta.
- 2 Quindi preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 3:1 e 350 g di zucchero. Mescolare il Fruttapec 3:1 con lo zucchero (aggiungerlo a freddo alla frutta) e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

**In pentola: 0 Minuti**

- 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.

**In pentola: circa 3 Minuti**