

# Confettura di ciliegie (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



facile

up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 1 kg ciliegie
- 1 kg zucchero semolato

- 1 Lavare, mondare, tagliare a pezzettini le ciliegie finché si ottiene un kg di polpa e metterle in una pentola alta.
- 2 Mescolare il Fruttapec 1:1 con la frutta. 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 la pentola dal fuoco e versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti**