

Confettura di fichi aromatizzata con fiori di lavanda, fiori di ibisco e fiori di acacia

circa 4 vasetti



up to 10 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 1 kg fichi verdi
- 500 g zucchero semolato
- 50 ml succo di limone
- 1 cucchiaino di fiori di lavanda secchi (o freschi se in stagione)
- 2 cucchiaini di fiori di ibisco secchi (karkadè)
- 2 cucchiaini di fiori di acacia secchi

- 1 Lava i fichi, asciugali delicatamente con carta da cucina, elimina la buccia e tagliali a dadini grossolani. Versa la polpa ottenuta in una casseruola dai bordi alti e dal fondo spesso, perfetta per le confetture.
- 2 Spremi un limone e versa il succo sui fichi; mescola il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungilo a freddo alla frutta e porta ad ebollizione.
- 3 Fai bollire per 5 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togli la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.
- 4 Valuta la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Aggiungi ad ogni vasetto il fiore scelto e mescola velocemente la confettura ancora fluida.
- 5 Chiudi ermeticamente e capovolgi per 5 minuti.