

Confettura di Fichi d'India (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti  media  up to 40 Min.

- 1 Sbucciare i fichi d'India, tagliarli a pezzetti, passarli al passaverdura e mettere il passato in una pentola alta.
- 2 Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1. 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

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 1 kg fichi d'india
- 1 kg zucchero