

Confettura di Fichi d'India (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 1 kg fichi d'india
- 500 g zucchero

- 1 Sbucciare i fichi d'India, tagliarli a pezzetti, passarli al passaverdura e mettere il passato in una pentola alta.
- 2 Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero. Aggiungere lo zucchero con il Fruttapec 2:1 alla frutta. 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