

Confettura di fragola e bacca di vaniglia (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 2:1

1 kg fragole

vaniglia in bacca

500 g zucchero

- 1 Lavare, mondare e tagliare le fragole a pezzettini. Incidere la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza (per un gusto più intenso estrarre con un coltello i semi della bacca ed aggiungerli alla frutta). Mettere il tutto in una pentola alta.
- 2 Quindi preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco, rimuovere la bacca di vaniglia 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: 3 Minuti