

Confettura di fragole aromatizzata con fiori di sambuco, fiori di rosa e fiori di lavanda

4 vasetti



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 1 kg fragole
- 500 g zucchero semolato
- 6 cucchiaini di fiori di sambuco (secchi)
- 6 cucchiaini di fiori rosa (secchi)
- 6 cucchiaini di fiori di lavanda (secchi)

- 1 Con l'aiuto di un minipimer riduci i fiori scelti in polvere. Mettili quindi in una ciotola e ricoprili con acqua calda. Lascia in infusione.
- 2 Lava, monda le fragole, tagliale a pezzettini e mettile in una pentola alta.
- 3 Quindi prepara la confettura con una busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescola il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungilo a freddo alla frutta e porta ad ebollizione.
- 4 Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togli la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma. Aggiungi quindi 5-6 cucchiaini di acqua filtrata dai fiori e 4-5 cucchiaini di fiori.
- 5 Valuta la consistenza della confettura, quindi versala ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudi ermeticamente e capovolgi per 5 minuti.