


Confettura di fragole e bacca di vaniglia (Fruttapec 3:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 20 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 3:1
- 1 kg fragole
- vaniglia in bacca
- 350 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 3:1 e 350 g di zucchero. Mescolare il Fruttapec 3:1 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: circa 3 Minuti