

Confettura di Fragole e Kiwi (Fruttapec 2:1)

4 vasetti    media  up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 2:1
750 g fragole
250 g kiwi
500 g zucchero

- 1 Lavare, mondare e tagliare a pezzettini le fragole. Sbucciare e tagliare a pezzettini i kiwi. Mettere la frutta e la scorza di limone in una pentola alta.
- 2 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 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