

# Confettura di kiwi (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



facile

up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 2:1

**1 kg kiwi:**

- 1 Sbucciare e passare al passaverdura con i buchi grossi e mettere i kiwi in una pentola alta. Quindi preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero.
- 2 Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero e aggiungerlo a freddo alla frutta. Portare ad ebollizione e far bollire almeno 3 minuti, mescolando a fiamma molto alta. Il tempo di bollitura viene calcolato da quando la frutta giunge a forte ebollizione.
- 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. Dopo 24 ore la confettura nei vasetti raggiunge la giusta consistenza e può essere consumata.

**In pentola: 3 Minuti**