

# Confettura di lamponi aromatizzata con rose, ibisco e lavanda

circa 4 vasetti



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 1 kg lamponi
- 300 g zucchero semolato
- 200 g zucchero semolato di canna
- 1 scorza grattugiata di limone bio
- 2 g fiori di ibisco (fiore secco)
- 1 g petali di rose (secchi)
- 0,5 g boccioli di lavanda (secca)

- 1 Lava, monda i lamponi, tagliali a pezzettini e mettili in una pentola alta e passa al passaverdura con i buchi grossi.
- 2 Quindi prepara la confettura con una busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescola il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungendolo a freddo alla frutta e porta ad ebollizione.
- 3 Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togli la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.
- 4 Valuta la consistenza della confettura, quindi versala ancora bollente in vasetti sterilizzati.
- 5 Aggiungi ad ogni vasetto il fiore che hai precedentemente pesato e mescola velocemente la confettura ancora fluida.
- 6 Chiudi ermeticamente e capovolgi per 5 minuti.