


Confettura di lamponi e kiwi (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti

 media up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 2:1
500 g kiwi
500 g lamponi
500 g zucchero

- 1 Lavare, mondare i lamponi e passarli al passaverdura con i buchi grossi, pelare i kiwi e tagliarli a pezzettini fini. Mettere la frutta in una pentola alta.
- 2 Quindi preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungere il tutto 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 ancora 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