

# Confettura di Mandarini con scorzette (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti    media  up to 40 Min.

- 1** Lavare, sbucciare i mandarini e passarli al passaverdura. Tagliare la scorza a listarelle fini (togliendo l'albedo) e porla in una pentola, aggiungere 50 g di zucchero e 150 ml di acqua e fare bollire a fuoco basso per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare; quindi mettere il passato e le scorzette in una pentola alta.
- 2** Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3** Togliere la pentola dal fuoco e versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti**

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1  
850 g mandarini (già passati)  
150 ml acqua  
1 kg zucchero  
50 g zucchero (per preparare le scorzette)  
150 g mandarini (scorza)