

# Confettura di Mandarini con scorzette (Fruttapec 2:1)

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** Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero. Aggiungere lo zucchero con il Fruttapec 2:1 alla frutta. 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.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 2:1  
1 kg mandarini  
150 ml acqua  
550 g zucchero

**In pentola: circa 3 Minuti**