

# Confettura di mele aromatizzata con cardamomo, zenzero, menta

circa 4 vasetti



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 kg mele Fuji al netto degli scarti
- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 500 g zucchero semolato
- cardamomo polverizzato al mortaio
- zenzero fresco grattugiato
- 3 foglioline di menta

Lava, monda le mele, grattugiale e mettile in una pentola alta.



Quindi prepara la confettura con una busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Toglie la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Aggiungi ad ogni vasetto la spezia che hai precedentemente pesato e mescola velocemente la confettura ancora fluida. La menta andrà spezzettata a mano al momento. Chiudi ermeticamente e capovolgi per 5 minuti.

