


Confettura di Mele, Zucchine e Albicocche (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
1 kg zucchero semolato
500 g mele
250 g albicocche
250 g zucchine

- 1 Lavare, mondare e grattugiare le mele e le zucchine. Snocciolare le albicocche e tagliarle a pezzettini. Mettere il tutto in una pentola alta.
- 2 Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1, portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco e mescolare 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: circa 3 Minuti