

Confettura di Mele, Zucchine e Albicocche (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 250 g zucchine
- 250 g albicocche
- 500 g mele
- 500 g zucchero semolato

Lavare, mondare e grattugiare le mele e le zucchine. Snocciolare le albicocche e tagliarle a pezzettini. Mettere il tutto in una pentola alta.

Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

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