


Confettura di more e gelsomino

4 vasetti

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 2:1
1 kg more
500 g zucchero semolato
semolato
20 fiori di gelsomino

- 1 Lava, monda le more, passale al passaverdura con i buchi grossi e mettile in una pentola alta.
- 2 Quindi prepara la confettura con una busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero.
- 3 Mescola il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungilo a freddo alla frutta, unisci anche i fiori di gelsomino e porta ad ebollizione.
- 4 Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togli la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.
- 5 Valuta la consistenza della confettura mettendone un po' su un piattino ghiacciato, quindi versala ancora bollente in vasetti sterilizzati.
- 6 Chiudi ermeticamente e capovolgi i vasetti per 5 minuti.