

Confettura di Pere e Arance al Cioccolato (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti  media  up to 40 Min.

- 1** Mondare, sbucciare la frutta e tagliarla a pezzettini molto fini. Mettere la frutta in una pentola alta.
- 2** Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1, portare ad ebollizione e far bollire per 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 versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti, distribuendovi il cioccolato tagliuzzato. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
50 g cioccolato fondente
500 g pere
500 g arance

In pentola: circa 3 Minuti