

Confettura di pere (Fruttapec 3:1)

circa 4 vasetti



media

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 3:1
1 kg pere
350 g zucchero

- 1 Lavare, mondare e grattugiare le pere e metterle in una pentola alta. Quindi preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 3:1 e 350 g di zucchero.
- 2 Mescolare il Fruttapec 3:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare 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. Dopo 24 ore la confettura nei vasetti raggiunge la giusta consistenza e può essere consumata.

In pentola: 3 Minuti