

Confettura di pere prova

circa 3 - 4 vasetti



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

pentola a bordi alti
circa 3 - 4 vasetti adatti alla
conservazione
mestolo
cucchiaino di legno
1 busta di Fruttapec 2:1
1 kg pere
500 g zucchero

- 1 Lavare, mondare e grattugiare le pere e metterle in una pentola alta. Quindi preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero.
- 2 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.
- 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