

Confettura di Pesche con Mandorle (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti    media  up to 40 Min.

- 1** Tostare le mandorle su una lastra da forno nella parte media del forno preriscaldato a 120°C per 10 minuti circa. Mondare e sbucciare le pesche, tagliarle a pezzettini e metterle in una pentola alta con il succo di limone.
- 2** Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1, portare ad ebollizione e far bollire 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, aggiungere le mandorle tostate 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

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
50 ml succo di limone
1 kg pesche
50 g mandorle