

Confettura di pesche con sambuco, lavanda, arancio

circa 4 vasetti



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 2:1

1 kg pesche

500 g zucchero

6 cucchiaini di fiori di sambuco (secchi)

6 cucchiaini di fiori di lavanda (secchi)

6 cucchiaini di fiori di arancio (secchi)

- 1 Con l'aiuto di un minipimer riduci i fiori di sambuco in polvere. Mettili quindi in una ciotola e ricoprili con acqua calda. Lascia in infusione.
- 2 Lava, monda le pesche, tagliale a pezzettini e mettile in una pentola alta.
- 3 Quindi prepara la confettura con una busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescola il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungilo a freddo alla frutta e porta ad ebollizione.
- 4 Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togli la pentola dal fuoco e aggiungi 5-6 cucchiaini di acqua filtrata dai fiori scelti e 4-5 cucchiaini di fiori. Mescola il tutto per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.
- 5 Valuta la consistenza della confettura, quindi versala ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudi ermeticamente e capovolgi per 5 minuti.