

# Confettura di Pesche e Fragole (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti    media  up to 40 Min.

- 1 Mondare e sbucciare le pesche, lavare le fragole e tagliarle a pezzetti fini. Mettere in una pentola alta la frutta e la scorza di 2 limoni tagliata a listarelle fini (togliendo l'albedo).
- 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, versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: circa 3 Minuti**

## **Ingredienti:**

### **Scorza di 2 limoni:**

### **Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 1:1  
350 g pesche  
500 g fragole