

Confettura di Pesche e More (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti    media  up to 40 Min.

- 1 Lavare e sbucciare le pesche, estrarne il nocciolo e tagliarle a pezzettini. Lavare, mondare e passare le more al passaverdura. Mettere la frutta in una pentola alta ed aggiungere il succo di limone.
- 2 Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere il rum e mescolare ancora per 1 minuto facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 350 g pesche
- 500 g more
- 1 kg zucchero
- 25 ml limoni
- 3 - 4 cucchiaini di Rum

In pentola: 3 Minuti