

Confettura di pesche (Fruttapec 1:1)

4 vasetti  facile  up to 20 Min.

- 1** Lavare, mondare, tagliare a pezzettini le pesche e metterle in una pentola alta. Mescolare a freddo il Fruttapec 1:1 alla frutta. Portare ad ebollizione mescolando a fiamma molto alta e far bollire per 1 minuto circa. Aggiungere gradatamente lo zucchero e riportare ad ebollizione.
- 2** Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Il tempo di bollitura viene calcolato da quando la frutta giunge a forte ebollizione.
- 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.
- 4** Dopo 24 ore la confettura nei vasetti raggiunge la giusta consistenza e può essere consumata.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 1 kg pesche
- 1 kg zucchero

In pentola: 3 Minuti