


Confettura di pesche noci al caffè (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 2:1
1 kg pesche noci
500 g zucchero
2 cucchiaini di caffè solubile
vaniglia in bacca

① Confettura di pesche noci al caffè (Fruttapec 2:1):

Lavare, mondare e tagliare a pezzettini le pesche noci. Incidere la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza (per un gusto più intenso estrarre con un coltello i semi della bacca ed aggiungerli alla frutta). Mettere il tutto in una pentola alta.

- ② Quindi preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero ed il caffè, aggiungere il tutto a freddo alla frutta e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- ③ Togliere la pentola dal fuoco, rimuovere la bacca di vaniglia 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