

Confettura di pesche noci al caffè (Fruttapec 3:1)

circa 4 vasetti



media

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 3:1
- 2 cucchiaini di caffè solubile
- 350 g zucchero
- 1 kg pesche noci
- vaniglia in bacca

- 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 Mescolare il Fruttapec 3:1 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: 3 Minuti