

# Confettura di prugne con zenzero, cannella, menta

circa 4 vasetti



up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 kg prugna
- 500 g zucchero semolato
- 1 busta di Fruttapec 2:1
- zenzero
- cannella
- 1 ciuffetto di menta

Lava, monda, taglia le prugne a pezzettini e mettile in una pentola alta.



Quindi prepara la confettura con una busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescola il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungilo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togli la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.



Valuta la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.

Aggiungi ad ogni vasetto la spezia che hai precedentemente pesato e mescola velocemente la confettura ancora fluida. Chiudi ermeticamente e capovolgi per 5 minuti.

