

Confettura di prugne aromatizzata con fiori di sambuco, fiori di camomilla e fiori di violetta

4 vasetti



facile

up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 1 kg prugne
- 500 g zucchero semolato semolato
- 50 g miele millefiori
- 2 g fiori camomilla (fiore secco)
- violette commestibili (fiore fresco)
- 3 g fiori di sambuco (secchi)

- 1 Lava, monda le prugne, tagliale a pezzettini e mettile in una pentola alta.
- 2 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 portaad ebollizione.
- 3 Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togli la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.
- 4 Valuta la consistenza della confettura, quindi versala ancora bollente in vasetti sterilizzati.
- 5 Aggiungi ad ogni vasetto il frutto che hai precedentemente pesato e mescola velocemente la confettura ancora fluida.
- 6 Chiudi ermeticamente e capovolgli per 5 minuti.