



cameo

Confettura di Prugne gialle al Marsala (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti    media  up to 40 Min.

1 Preparazione:

Snocciolare le prugne, tagliarle a pezzettini fini e metterle in una pentola alta.

2 Mescolare a freddo il Fruttapec 1:1 alla frutta e l'aroma vaniglia, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.

3 Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il marsala. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 1 kg zucchero
- 1 kg prugne gialle
- 75 ml marsala
- 1 fialetta di aroma vaniglia

