

Confettura di uva (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti  facile  up to 20 Min.

- 1** Lavare, mondare e passare al passaverdura con i buchi grossi l'uva e metterla in una pentola alta. Mescolare a freddo il Fruttapec 1:1 alla frutta.
- 2** Portare ad ebollizione mescolando a fiamma molto alta e far bollire per 1 minuto circa. Aggiungere gradatamente lo zucchero e riportare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Il tempo di bollitura viene calcolato da quando la frutta giunge a forte ebollizione.
- 3** Togliere la pentola dal fuoco 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. Dopo 24 ore la confettura nei vasetti raggiunge la giusta consistenza e può essere consumata.

In pentola: 3 Minuti

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 1 kg uva
- 1 kg zucchero