

Confettura Uva, Kiwi e Noci (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.

- 1 Mondare, lavare l'uva e passarla al passaverdura. Sbucciare i kiwi e tagliarli a pezzettini molto fini. Mettere la frutta in una pentola alta.
- 2 Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1, portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere i gherigli di noci tagliuzzati. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti. Durante il raffreddamento girare i vasetti ogni tanto, in modo che i pezzi di frutta si distribuiscano bene in tutto il vasetto.

In pentola: 3 Minuti

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
500 g uva bianca
500 g kiwi
100 g gherigli di noci
1 kg zucchero