

# Confetture di Limone con scorzette (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 1 kg zucchero semolato
- 900 g limoni (ben succosi)
- 50 g limoni (scorza)

- 1** Ritagliare da 4-5 limoni 50 g di scorza a listarelle fini (togliendo l'albedo) e porle in un pentolino, aggiungere 50 g di zucchero e 150 ml di acqua e fare bollire a fuoco basso per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare. Sbucciare bene tutti i limoni, tagliarli a pezzi fini, passarli al passaverdura, metterli in una pentola alta ed aggiungervi le scorzette raffreddate.
- 2** Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero rimasto. Riportare ad ebollizione e, sempre mescolando, far bollire per 3 minuti a fuoco vivace.
- 3** Togliere la pentola dal fuoco, versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti**