

# Confetture di Pesche e Albicocche con Rum Bianco (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti  media  up to 40 Min.

- 1 Mondare, sbucciare la frutta, tagliarla a pezzetti fini e metterla in una pentola alta. Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1, portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione.
- 2 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 a piacere 3-4 cucchiaini di rum bianco. 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
- 350 g pesche
- 500 g albicocche
- 2 - 3 cucchiaini di Rum bianco