


Confetture di Prugne rosse e Ciliegie (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 250 g ciliegie
- 750 g prugne rosse
- 1 pizzico di cannella macinata

- 1** Preparazione: snocciolare la frutta, tagliarla a pezzettini 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 1 cucchiaino raso di cannella. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti