

Gelatina ai tre Frutti (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.

- 1** Lavare, sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili. Lavare, mondare lamponi e more e mescolarvi le mele. Mettere la frutta in una pentola alta, aggiungere acqua quanto basta per ricoprire la frutta e fare bollire a fuoco lento per 15 minuti, quindi passare la frutta al passaverdura e filtrarla per ottenere il succo.
- 2** Rimettere 800 ml di questo succo raffreddato nella pentola alta, aggiungere il succo di limone a 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. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3** Togliere la pentola dal fuoco e versare la gelatina fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 400 g more
- 400 g lamponi
- 800 g zucchero
- 200 g mele
- 25 ml succo di limone

In pentola: 3 Minuti