

Gelatina di mele cotogne (Fruttapec 3:1)

circa 4 vasetti



facile

up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 3:1
1,5 kg mele cotogne
1 l acqua
350 g zucchero

- 1 Lavare, mondare le mele (non è necessario sbuciarle), tagliarle a pezzetti fini e metterle in una pentola alta con l'acqua. Portare ad ebollizione e bollire a fuoco medio, con coperchio, per 20 minuti circa. Lasciare raffreddare. Mettere il composto, poco alla volta, in un telo da cucina, spremere con forza e raccogliere il succo. Quindi preparare la gelatina con 1 busta di Fruttapec 3:1 e 350 gr di zucchero. Mettere 900 g di succo in una pentola alta.
- 2 Mescolare bene il Fruttapec 3:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Valutare la consistenza della gelatina e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti