

# Marmellata di arance (Fruttapec 3:1)

circa 4 vasetti



facile

up to 20 Min.

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

1 busta di Fruttapec 3:1  
900 g arance (polpa ben succosa)  
350 g zucchero

- 1 Sbucciare bene tutte le arance, tagliarle a pezzi fini e passarle al passaverdura. Mettere la polpa di arance in una pentola alta.
- 2 Quindi preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 3:1 e 350 g di zucchero. Mescolare bene il Fruttapec 3:1 con lo zucchero rimasto, 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 marmellata e versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti**