

# Confettura di cachi

## Ingredienti

- .1 kg di cachi
- .500 g di zucchero
- .1 limone
- .vaniglia
- .Fruttapec 2:1 ( facoltativo) oppure una mela

Togliete la polpa dai cachi e frullatela.

Disponetela in una pentola con il succo del limone, la vaniglia e lo zucchero.

Se usate il fruttapec versatelo insieme allo zucchero, se invece utilizzate la mela riducetela a cubetti e inseritela nella pentola. Portate ad ebollizione e fate bollire 5 minuti fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Infine riempite i vasetti con la confettura ancora calda, chiudete i vasi precedentemente sterilizzati e capovolgeteli fino al raffreddamento.

Conservateli in luogo asciutto e buio.