

Confettura di fragole e banane

Ingredienti per 4 vasetti da 250 ml

- .700 g di fragole
- .300 g di banane
- .500 g di zucchero
- .1 busta di Fruttapec 2:1

Procedimento

- .Lavate le fragole, togliete le foglie e tagliatele a pezzetti.
- .Sbucciate le banane, tagliatele a rondelle.
- .Ponete la frutta in una pentola antiaderente.
- .Unite a freddo lo zucchero mescolato alla busta di Fruttapec.
- .Portate ad ebollizione e fate bollire almeno 3 minuti a fiamma alta, mescolando.
- .Togliete la pentola dal fuoco e mescolate per un minuto per togliere la schiuma.
- .Se avete raggiunto la consistenza giusta, versatela bollente nei vasetti sterilizzati, chiudeteli e capovolgeteli.
- .Lasciateli raffreddare.

