

Confettura di mirtilli aromatizzata con fiori di sambuco, fiori di ibisco e fiori di lavanda

circa 4 vasetti



Facile



fino 20 Min.



Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 2:1

1 kg mirtilli

500 g zucchero

1 succo di limone

1 cucchiaino di fiori di fiori di lavanda secchi (o freschi se in stagione)

1 cucchiaino di fiori di fiori di Ibisco secchi (karkadè)

2 cucchiaini di fiori di fiori di sambuco secchi (o 2-3 ombrelli di infiorescenze fresche se in stagione)

- 1 Lava e monda i mirtilli, asciugali con carta da cucina e passane tre quarti al passaverdura coi fori grossi. Versa la purea ottenuta, ed i restanti mirtilli interi in una casseruola dai bordi alti e dal fondo spesso.
- 2 Spremi un limone e versa il succo sui mirtilli.
- 3 Quindi prepara la confettura con una busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescola il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungilo a freddo alla frutta e porta ad ebollizione.
- 4 Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togli la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.
- 5 Valuta la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Aggiungi ad ogni vasetto il fiore scelto e mescola velocemente la confettura ancora fluida. Chiudi ermeticamente e capovolgi per 5 minuti.