



## Confettura di fichi



Zucchero di canna  
MUSCOVADO



Difficoltà media



15 minuti

### Ingredienti

- 1 kg Fichi maturi e privati della buccia
- 200 g Zucchero di canna MUSCOVADO
- 500 g Zucchero
- 6 g Pectina
- 20 g Succo di limone
- 1 bacca Vaniglia

### Procedimento



1. Fate caramellare dolcemente lo zucchero di canna in una casseruola, possibilmente di rame, insieme alla bacca di vaniglia incisa con un coltello.



2. Tagliate i fichi a pezzettini e versateli nella casseruola unitamente a 400 g di zucchero semolato. Fate cuocere dolcemente per circa 40 minuti.



3. A parte, mescolate la pectina con i rimanenti 100 g di zucchero ed il succo di limone. Versate questo composto sulla confettura e fate bollire altri 30 secondi. Riempite dei vasetti di vetro, chiudeteli e sterilizzateli in acqua bollente per circa 15 minuti. Fate raffreddare quindi conservate lontano dalla luce diretta del sole.