



Confettura di fragole



Zucchero di canna BIO INTEGRALE



Difficoltà bassa



15 minuti

Ingredienti

- 1 kg Fragole mature
- 200 g Zucchero di canna BIO INTEGRALE
- 500 g Zucchero semolato
- ½ bacca Vaniglia
- 6 g Pectina
- 20 g Succo di limone (circa 1/2)

Procedimento



1. Lavate le fragole e privatele del picciolo. In una casseruola, possibilmente di rame, fate scendere dolcemente a fuoco basso, lo zucchero di canna Bio Integrale.



2. Aggiungete le fragole tagliate a pezzettini e mescolare bene.



3. Quando lo zucchero di canna è sciolto, aggiungete 400 g di zucchero semolato e l'interno della bacca di vaniglia. Lasciate cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti.



4. A parte, mescolate la pectina con i rimanenti 100 g di zucchero ed il succo di limone.
Versateli 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.