CONFETTURA D'AUTUNNO

Ingredienti:

- ananas 600 g.,
- mela renetta 400 g.,
- una busta di cameo fruttapec,
- zucchero 800 g.

Mondare,sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti fini, quindi metterla in una pentola alta e mescolarvi il fruttapec.
Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione, ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero.
Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 10 minuti a fuoco vivace.
Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.
Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente.
Capovolgere i vasetti per 5 minuti.