CONFETTURA DI FICHI CON SUCCO D'ARANCIA

Ingredienti:

- fichi freschi 750 g.,
- succo d'arance 250 ml.(spremuta),
- una busta di cameo fruttapec,
- 800 g. di zucchero,
- 3/4 cucchiai di cherry a piacere.

Mondare, sbucciare tagliare i fichi a pezzetti fini, quindi metterli in una pentola alta ed aggiungervi il succo d'arancia, 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 15 minuti a fuoco vivace.
Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.
Aggiungere a piacere 3/4 cucchiai di cherry e mesacolare bene.
Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente.
Capovolgere i vasetti per 5 minuti.