Recette cookeo confiture de pommes

Une tentative plutôt réussie pour cette recette cookeo confiture de pommes.

Ingrédients pour 4 ou 5 pots

1 kg de pommes coupées

700 g de sucre pour confiture

Préparation

Fonction dorer

Mettez le pommes dans la cuve . Ajoutez le sucre et mélangez.

Quand le mélange arrive à ébullition laissez en position dorer pendant 5 mn .

Arrêtez votre cookeo et mixer la préparation .

Versez la préparation dans des pots de confiture ,fermez avec les couvercles et retournez les pots .

Recette cookeo confiture de fraises

Recettes cookeo confiture de fraises

Ingrédients pour 5 pots

1 kg de fraises

1 kg de sucre spécial confiture

Préparation

Mode dorer

Déposez les fraises coupées en morceaux.

Versez le sucre sur les morceaux de fraises.

Mélangez les ingrédients.

Mélangez de temps jusqu’à ébullition .

Quand l’ébullition est atteinte continuez en mode dorer pendant 5 mn .Mélangez pendant la cuisson

Arrêtez la fonction dorer au bout des 5mn .Mixez les ingrédients.

Versez dans des pots à confiture que vous allez retourner une fois le couvercle serré et fermé.