

Confiture de prunes recette cookeo



Confiture de prunes recette cookeo

Ingrédients

800 g de prunes

400 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 g d'agar agar

Préparation

Lavez et coupez les prunes en morceaux(enlever les noyaux)

Déposez dans la cuve les morceaux de prunes.

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez le sachet d'agar agar

Mélangez.

Laissez macérer une petite heure (facultatif)

Passez en mode dorer

Remuez de temps en temps jusqu'à l'ébullition .

Quand la préparation arrive à ébullition, maintenez à ébullition pendant 10 mn tout en remuant.

Au bout de 10 mn arrêtez votre cuisson.

Mixez la préparation (facultatif)

Versez la confiture dans les pots. Vissez les couvercles et retournez les pots pour les rendre hermétiques.

Retournez à nouveau les pots quand ils sont froids et rangez-les ou consommez les .