

Confiture fraises agar agar cookeo



Confiture fraises agar agar cookeo

Une confiture réalisée au cookeo uniquement en mode dorer .La particularité de cette confiture c'est qu'elle est réalisée avec de l'agar agar qui est un puissant gélifiant naturel sans saveur . Ce qui permet de mettre moins de sucre .Au final une confiture plus allégée qui conserve toute sa saveur.

Ingrédients

1 kg de fraises (congelées selon la période de l'année)

500 g de sucre en poudre

2 g d'agar agar

Préparation

Coupez les fraises en morceaux

Déposez les morceaux de fraises dans la cuve .

Diluez l'agar agar avec un peu d'eau

Ajoutez le sucre et mélangez. Laissez macérer 1 h.

Mode dorer

Mélangez de temps en temps jusqu'à ébullition.

Laissez à ébullition pendant 5 mn .

Ajoutez l'agar agar dilué dans la cuve. Laissez à ébullition pendant 2 mn

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.

Versez la préparation des pots à confiture . Vissez le couvercle et retournez les pots.

Laissez refroidir à l'air libre.