

Confiture framboises recette cookeo



Confiture framboises recette cookeo

Voici une recette de confiture de framboises au cookeo . Une recette très facile à réaliser . Il est à noter que cette recette se réalise uniquement en fonction dorer (on utilise surtout pas la fonction cuisson rapide ou sous pression).

Pour la quantité de sucre je suis parti sur une base de 500 g de sucre pour 650 g de fruits. Habituellement pour les confitures c'est 1 kg de fruits pour un kilo de sucre .Pour ma part je préconise une version plus light en sucres.

Cette recette peut se réaliser avec des fruits frais ou congelés.

Ingrédients

650 g de framboises

500 g de sucre à confiture

Le jus d'un citron

Préparation

Mode dorer

Nettoyez les framboises et trie-les .

Déposez les framboises dans la cuve .

Ajoutez le sucre et le jus d'un citron que vous avez pressé.

Mélangez .

Faites porter à ébullition . Restez en mode dorer pendant 5 mn à partir d'une forte ébullition.

Ecumez si nécessaire . Au bout de 5 mn d'ébullition arrêtez votre cookeo et versez la préparation dans des pots de confiture.

Fermez les pots avec des couvercles puis retournez les pots . Laissez refroidir avant de consommer .

Widgets Amazon.fr