

# Confiture pêches de vigne recette cookeo



## Confiture pêches de vigne recette cookeo

### Ingrédients

800 g de pêches de vigne ou de pêches

600 g de sucre spécial confiture

Le jus d'un citron pressé

### Préparation

Epluchez et coupez les pêches en morceaux.

Pressez un citron

Déposez les morceaux de pêches dans la cuve.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Ajoutez le jus de citron

## **Mode dorer**

Mélangez de temps en temps jusqu'à ébullition.

Laissez à ébullition pendant 5 mn puis éteignez votre cookeo.

Quand la cuisson est terminée vous pouvez mixer la préparation. Ceci n'est pas une obligation.

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

Laissez refroidir à l'air libre.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr