

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