

Confiture pêches orange recette cookeo



Confiture pêches orange recette cookeo

Ingrédients

1kg g de pêches de vigne ou de pêches

800 g de sucre spécial confiture

1 orange

Préparation

Epluchez et coupez les pêches en morceaux.

Enlevez la peau de l'orange et prélevez les suprêmes

Déposez les morceaux de pêches et d'orange dans la cuve .

Ajoutez le sucre et mélangez.

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