Confiture pommes fraises agar agar cookeo



Confiture pommes fraises agar agar cookeo

Ingrédients

600 g de pommes

400 g de fraises (congelées selon la période de l’année)

500 g de sucre en poudre

2 g d’agar agar

Préparation

Epluchez , coupez les pommes et les fraises en morceaux

Déposez les morceaux de pommes , de fraise dans la cuve .

Ajoutez le sucre et mélangez.

Mode dorer

Mélangez de temps en temps jusqu’à ébullition.

Quand l’ébullition se produit ajoutez l’agar agar dilué avec un peu d’eau dans la cuve

Laissez à ébullition pendant 5 mn puis éteignez votre cookeo.

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.