

Confiture pommes orange recette cookeo



Confiture pommes orange recette cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes

1 orange

700 g de sucre spécial confiture

Zeste d'orange

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Epluchez l'orange et prélevez les suprêmes et coupez-les en morceaux.
Râpez quelques morceaux de zeste.

Déposez les morceaux de pommes , d'orange et le zeste 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 mixez la préparation.

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

Laissez refroidir à l'air libre. –
<https://all-free-films.net/moneyslot/kazino-na-rubli>