

Confiture pommes pêches agar au cookeo



Confiture pommes pêches agar au cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes

3 pêches

400 g de sucre en poudre

20 ml de jus de citron

1 sachet d'agar agar

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Lavez et coupez les pommes et les pêches en morceaux

Déposez dans la cuve les morceaux de pommes et de pêches

Ajoutez le sucre

Ajoutez le sachet d'agar agar

Versez le jus de citron

Mélangez.

Laissez macérer une petite heure (facultatif)

Passez en mode dorer

Remuez de temps en temps jusqu'à l'ébullition .

Quand la préparation arrive à ébullition, maintenez à ébullition pendant 5 mn tout en remuant.

Au bout de 5 mn arrêtez votre cookeo.

Mixez la préparation (facultatif)

Versez la confiture dans les pots. Vissez les couvercles et retournez les pots pour les rendre hermétiques.

Retournez à nouveau les pots quand ils sont froids et rangez-les ou consommez les .