

Confiture pommes pêches recette cookeo



Confiture pommes pêches recette cookeo

Pour ma part j'adore cette recette de confiture . Elle est certes un peu liquide mais c'est un vrai plaisir.

Ingrédients

300 g de pommes

500 g de pêches

600 g de sucre spécial confiture

Le jus d'un citron pressé

Préparation

Epluchez , coupez les pommes et les pêches en morceaux.

Pressez un citron

Déposez les morceaux de pommes , 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 mixez la préparation.

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