

Abricots rôtis extra crisp cookeo



Abricots rôtis extra crisp cookeo

Ingrédients

10 abricots environ

10 ml de jus de citron

40 ml d'eau

2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Préparez un sirop avec 10 ml de jus de citron ,40 ml d'eau et 2 sachets de sucre vanillé.

Passez sous l'eau les abricots coupez les en 2 ,enlevez les noyaux.

Placez les abricots dans un moule qui va dans la cuve du cookeo.

Versez le sirop sur les abricots.

Placez le moule dans la cuve du Cookeo

Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 20 mn à 180°.

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée