Confiture abricot agar agar cookeo



Confiture abricot agar agar cookeo

Ingrédients

1 kg d’abricots

400 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 g d’agar agar

Préparation

Lavez et coupez les abricots en morceaux .

Déposez dans la cuve les morceaux d’abricots .

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez le sachet d’agar agar

Mélangez.

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.

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 .