

Confiture de pommes recette cookeo



Confiture de pommes recette cookeo

Ingrédients

700 g de pommes épluchées coupées en morceaux

400 g de sucre en poudre

2 g d'agar agar

20 ml de jus de citron

Préparation

Lavez et coupez les pommes en morceaux

Déposez dans la cuve les morceaux de pommes

Ajoutez le sucre

Ajoutez le sachet d'agar agar

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 10 mn tout en remuant.

Au bout de 10 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 .