

Confiture abricots au cookeo



Confiture abricots au cookeo

Ingrédients pour 3 pots

1 kg d'abricots (environ 900 g dénoyautés)

400 g de sucre spécial confiture

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Lavez et coupez les abricots en morceaux .

Déposez dans la cuve les morceaux d'abricots .

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Mélangez.

Passez en mode dorer

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

Maintenez à ébullition pendant 5 mn tout en remuant .

Au bout de 5 mn arrêtez votre cuisson.

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 .

frameborder= »0">