

Confiture de lait cookeo



Confiture de lait cookeo

Ingrédients pour 1 pot

1 boîte de lait concentré sucré

De l'eau pour recouvrir

Préparation

Disposez un chiffon dans fond de la cuve.

Mettre la boîte de lait concentré sucré dans la cuve .

Versez de l'eau jusqu'à recouvrir la boîte de lait .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Ouvrez le couvercle quand la cuisson est terminée. Laissez refroidir à l'air libre avant d'enlever la boîte ou alors sortez la boîte de lait avec un torchon pour ne pas se brûler.

Attendez que la boîte soit froide pour l'ouvrir pour éviter les projections .

Versez le contenu de la boîte dans un pot . Retournez le pot pour rendre le pot hermétique .

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com