

# Confiture pêches recette cookeo



Confiture pêches recette cookeo

## Ingrédients pour 3 pots

1 kg de pêches (800 g dénoyautées et pelées)

500 g de sucre spécial confiture

2 cuillères à soupe de jus de citron

## Préparation

Pelez les pêches et coupez les en morceaux .

Déposez les morceaux de pêches dans la cuve et versez le sucre et le jus de citron. . [Mélangez.](#)

## Mode dorer

Faites chauffer la préparation en remuant de temps en temps. Quand le mélange est à ébullition laissez cuire 5 mn (en restant en fonction dorer).

Arrêtez votre cookeo et mixez la préparation.

Versez dans des pots à confiture. Vissez les couvercles et retournez [les pots.](#)