


Confiture de la Fête des Mères

environ 6 pots de 2 dl

 simple

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Ingrédients:

700 g de fraises en morceaux
100 g de canneberges séchées coupées fin
2 dl de jus de pommes
1 sachet d'Acide Citrique Dr. Oetker
1 paquet de Sucre gélifiant pour confiture de fraises Dr. Oetker

Préparer:

Mélanger dans une casserole les fraises, les canneberges, le jus de pomme, l'acide citrique et le sucre gélifiant. Porter le tout à ébullition en remuant continuellement. Cuire à gros bouillons pendant au moins 3 minutes en remuant. Ecumer si nécessaire la confiture et la verser immédiatement à ras bord dans 6 pots (d'env. 2 dl). Fermer les pots et les retourner pendant env. 5 minutes sur le couvercle.

Conseils

- Décoré avec un joli ruban, cette confiture est un cadeau parfait pour la Fête des Mères.