

Confiture de fraise au gru  de cacao

Ingrédients

300g de fraises lavées et équeutées

140g de sucre

1 cuil à soupe de jus de citron

2 cuil à café de gru  de cacao

Coupez les fraises en morceaux, mettez-les dans une casserole, ajoutez le sucre en poudre et le jus de citron. Faites cuire à feu moyen pendant 20-25 minutes en remuant de temps en temps. Vérifiez la cuisson en déposant une goutte de confiture sur une assiette froide elle doit se figer très rapidement, (si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson encore quelques minutes).

A la fin de la cuisson, incorporez le gru  de cacao, remuez pour qu'il soit bien répartit dans la confiture (Si vous voulez mixez la confiture pour éliminer les morceaux, faites le avant d'incorporer le gru  de cacao).

Versez la confiture dans un pot propre et sec, refermez-le et retournez-le pour stériliser l'intérieur, laissez refroidir et stockez. A moins que vous soyez pressé d'y goûter!!!