

CONFITURE DE CERISES (thermomix)



Ingrédients :

- 650 g de cerises dénoyautées
- 5 g de jus de citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 520 g de sucre à confiture

Préparation :

- mettre dans le bol, les cerises, le jus de citron, le sucre vanillé et le sucre à confiture
- puis cuire 20 minutes à 100°C vitesse 2 sans le gobelet doseur
- mixer 20 secondes à vitesse 6
- puis transvaser le contenu dans 2 pots de confiture

Vous pouvez retrouver la recette de base sur le site [COOKOMIX](http://www.cookomix.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>