

CONFITURE DE LAIT AU COOKEO

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

> 2 Ingrédients :

- 1 Boîte de Lait Concentré sucré ou non sucré
- Eau

- > Mettre la boîte de lait concentré dans la cuve du Cookeo
- > Verser de l'eau jusqu'à recouvrir la boîte complètement
- > Programmer 25 Min Sous Pression
- > Vider l'eau en faisant très ATTENTION car l'eau est bouillante, sinon laisser refroidir dans l'eau
- > Laisser refroidir la boîte avant de l'ouvrir
- > Une fois refroidit, transvaser la confiture de lait dans un pot
- > Déguster