

Thermomix

Confiture de sangria



Janvier Février Mars Avril Mai Juin Juillet Août Septembre Octobre Novembre Décembre

Ingrédients

- 1 kg de fruits à sangria ayant macérés au moins deux jours.
- 850 g de sucre blanc.

Préparation

1. Récupérez les fruits de la sangria et ajoutez le sucre.
2. Laissez macérer une journée au réfrigérateur
3. Remplissez le bol (environ 1 kg de la préparation).
4. Mixez 30 secondes vitesse 4 à 6 suivant la finesse que vous voulez obtenir.
5. 12 minutes - 100° - Vitesse 2.
6. 18 minutes - 70° - Vitesse 2.
7. Mise en pot : les pots après avoir été lavés et ébouillantés, doivent être bien secs. Le plus simple est d'utiliser des pots à vis, de les fermer et de les retourner (sans se bruler!). Laisser refroidir. Rangez, et si c'est trop tentant, n'hésitez pas à entamer immédiatement un pot.
Humm ...