

Confiture aux fraises et vanille

5 bouches



facile

jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Ingrédients:

1000 g de fraises
1 emb. de Sucre Gélifiant Gelfix de Dr. Oetker
1 sachet Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker
1 c.à c. d' Extrait Vanille Bourbon de Dr. Oetker

1 Préparation:

Lavez les fraises, faites-les égoutter, éliminez les tiges et coupez-les en petits morceaux

2 Versez les fruits dans une casserole ainsi que le sucre gélifiant et Vanille Bourbon. Portez à ébullition sans cesser de remuer.

3 Cuisez ensuite 3 minutes à gros bouillons et ajoutez tout en remuant l'Extrait de Vanille Bourbon.

4 Remplissez immédiatement à ras bord les pots de confiture et fermez-les une fois refroidis.