


Confiture de groseilles et de prunes

5 bouches

 facile

 jusqu'à 40 Min.



Ingrédients:

Pour la recette:

1 sachet Sucre Gélifiant Gelfix
Stevia de Dr. Oetker
700 g de groseilles
300 g de prunes

1 La préparation:

Lavez les groseilles et les prunes et coupez-les en petits morceaux. Pesez les fruits à 1 kg.

2 Versez les fruits dans une casserole, ajoutez le sucre gélifiant Stevia de Dr. Oetker et mélangez.

3 Portez à ébullition sur feu vif. Maintenez une ébullition forte env. 3 min. sans cesser de remuer, puis retirez du feu.

4 Remplissez immédiatement les pots de confiture. Fermez et retournez les pots puis laissez reposer env. 5 min.