

Sirop de fraise au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 3	Etapes : 5	Astuces : 15	

Ingrédients

500g de fraises
400G d'eau
350G de sucre

Etapes

Â»

Equetter les fraises, les mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'eau et le sucre et régler 15 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie régler 30 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Laisser refroidir et mettre au frigo 12H.

Â»

Passer au chinois le sirop de fraises obtenu.

A déguster froid