

# Sirop de fraises tagada au magimix

## Informations

Préparation : 1 min	Cuisson : 20 min	Durée : 21 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 3	Étapes : 4	Astuces : 15	

## Ingrédients

300g d'eau  
150g de sucre  
50g de fraise tagada

## Étapes

Pour faire un délicieux sirop au gout fraise tagada :

Â»

Mixer pendant 10 secondes à vitesse 7 les fraises tagada.

Â»

Ajouter le sucre et l'eau.

Â»

Faire tourner le thermomix sur vitesse 2 pendant 20 minutes en retirant le gobelet. (En mettant sur 100°, cela fera fondre les fraises tagada et épaissira le mélange. Mais si vous le faite à froid, filtrer au chinois le reste de fraise).

Â»

Vous pouvez rajouter du colorant ou des arômes de fraises pour faire une couleur un peu plus soutenue.

Laisser refroidir avant de déguster ce sirop maison

Merci à [thermovivie](http://www.thermovivie.com) pour cette recette