

Pâte de fruits au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 0 min	Durée : 10 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 3	Etapes : 9	Astuces : 15	

Ingrédients

450G de fruits (abricot, fraise,..)

15G d'agar-agar

530G de sucre semoule

Etapes

Â»

Pelez vos fruits, puis mettez les dans le bol du thermomix.

Â»

Réglez 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Raclez les parois du bol, ensuite, ajoutez l'agar-agar et 450g de sucre.

Â»

Mettez le gobelet sur le bol du thermomix.

Â»

Programmez alors 30 minutes, sur 100°C, à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, mettez la pâte obtenue, dans un moule rectangulaire, en faisant une épaisseur d'environ 2 cm.

Â»

Mettez au frais entre 12 et 24 heures au réfrigérateur.

Â»

Démoulez et découpez, sous forme de rectangle de 3cm sur 2.

Â»

Roulez les dans le sucre restant.

A vos papilles!!! Miam