Sirop de fraise au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 3	Etapes: 5	Commentaires : 8	Astuces: 15

Ingrédients

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

Etapes

»

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

»

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

Âx

A la sonnerie régler 30 secondes sur la vitesse 7.

Â

Laisser refroidir et mettre au frigo 12H.

Âx

Passer au chinois le sirop de fraises obtenu.

A déguster froid