Gelée de coing au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 4	Etapes : 5	Commentaires : 2	Astuces : 13

Ingrédients

1000G d'eau
800G de coing
+ ou - 750G de sucre cristal
1CàC d'agar agar

Etapes

Â»

Laver et couper les coings en 4, les mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 6.

Â»

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

Â»

Récupérer le jus.

Â»

Mettre le jus obtenu dans le bol en prenant soin de le peser. Verser la même quantité de sucre et régler 30 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter l'agar agar et régler 3 minutes sur 60°C à la vitesse 2.
Mettre la gelée dans des pots de confiture, fermer le couvercle et retourner les bocaux afin de les stériliser pour les garder plusieurs mois non ouverts

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com