

Sirop de carambar au magimix

Informations

| | | | |
|---------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 1 min | Cuisson : 20 min | Durée : 21 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 3 | Etapes : 4 | Astuces : 12 | |

Ingrédients

200g d'eau
100g de sucre
3 carambars

Etapes

Â»

Faire durcir les carambars dans le réfrigérateur pendant 2 heures.

Â»

Puis les mettre dans le bol du thermomix et mixer sur vitesse 7 pendant 10 secondes.

Â»

Ajouter le sucre et l'eau.

Â»

Retirer le gobelet et faire cuire à 100°, sur vitesse 2 durant 20 minutes.