

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.