# TARTINE À LA CONFITURE DE FRAISES

## RÉALISATION DES TARTINES À LA CONFITURE DE FRAISE

Voici une recette très facile pour réaliser une délicieuse tartine de confiture. Sachez aussi que la cuisson de la confiture de fraise donne toujours beaucoup d'écume couleur rose bonbon pour le plus grand bonheur des grands et des petits. Rien n'est meilleur qu'une tartine à l'écume de confiture de fraises tiède ! L'écume de confiture de fraise a la couleur mais aussi le goût du bonbon et elle permet de faire un excellent goûter.

La cuisson de la confiture de fraises donne toujours beaucoup d'écume, il suffit de la recueillir avec l'écumoire et de la verser dans un bol.

L'écume est la mousse rose claire qui se forme au dessus de la confiture de fraise et sur les bords le bord de la cocotte.

Etaler l'écume de confiture de fraises sur les tartines de pain.

Déguster tant que l'écume est encore tiède

de la tartine à l'écume de confiture de fraises

Tartine à l'écume de confiture de fraises pour le goûter

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292

**6,49 €**

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
**1,99 €**

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
**1,59 €**

Tablier en coton avec poche

à partir de
**2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
**4,74 €**

Dessous de verre rond en bois

à partir de
**0,69 €**

Sac à tarte en coton

à partir de
**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr