

CONFITURE D'ABRICOT EN BOITE



RÉALISATION DE LA CONFITURE D'ABRICOT EN BOITE

Vous avez manqué le jour des confitures et vous ne trouvez plus d'abricots frais ? Pas de panique, voici une recette de **confiture d'abricots** à réaliser avec une boîte de conserve. Une recette de confiture d'abricot à réaliser avec les enfants le temps de retrouver les parfums de l'été.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

1 boîte d'abricots d'1 litre 250 g de sucre en poudre 1/2 citron 1 sachet de sucre vanillé 4 cuillères à soupe de sirop d'abricot (de la boîte de conserve) 1 fourchette 3 pots de confiture (taille standard) 1 louche 1 grande casserole 1 écumoire

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Verser 4 cuillères à soupe du sirop des abricots (de la boîte) dans une grande casserole. Egoutter les abricots, les écraser à la fourchette et les réserver. Ajouter le sucre et le sucre vanillé et porter à ébullition. Faire bouillir le mélange 10 minutes à feu vif. Ajouter les abricots et faire bouillir 20 minutes de plus. Eteindre le feu. Ecumer le mélange, puis remplir les pots avec la **confiture d'abricot en boîte**. Fermer les pots après chaque remplissage et les laisser refroidir à l'envers sur une table. Retourner les pots de confiture en permet une meilleure conservation.

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 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche



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