

Confiture d'abricots



Confiseries **Facile**

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 1 kg d'abricots
- 750 g de sucre cristallisé

Préparation

- 1 Laver les abricots.
- 2 Les couper en 2.
- 3 Enlever le noyau.
- 4 Verser dans un faitout.
- 5 Y mettre le sucre cristallisé.
- 6 Porter à ébullition, remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse en surface.
- 7 Verser dans des pots, couvrir immédiatement et retourner les pots
- 8 La confiture durcit en refroidissant.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

