

Confiture d'abricots



Confiseries **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

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

Préparation

- 1 La veille : lavez, dénoyotez et coupez les abricots en deux. Prenez votre bassine à confiture, puis mélangez le sucre et les abricots. Laissez reposer toute la nuit le mélange obtenu.
- 2 Le lendemain : à feu vif, portez le mélange à ébullition tout en mélangeant pour ne pas qu'il accroche au fond de la bassine.
- 3 Laissez cuire environ 15 minutes. Pour savoir si votre confiture est cuite, un test de gélification : dans une assiette versez 1 cc de confiture bouillante. Votre confiture est assez ferme si elle épaisse ou se solidifie.
- 4 Versez votre confiture dans des pots stérilisés.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

