

## Confiture de fraises



Confiseries **Facile**

**Pour** : 15 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 12 h

**Cuisson** : 20 mn

### Ingrédients

- 1 kg de fraises
- 700 gr de sucre

### Préparation

- 1 La veille : lavez les fraises, équeutez-les et égouttez-les. Prenez votre bassine à confiture, puis mélangez les fraises et le sucre. Laissez reposer toute la nuit le mélange obtenu.
- 2 Le lendemain : portez le mélange à ébullition tout en mélangeant pour ne pas qu'il accroche, pendant 20 minutes.
- 3 Pour savoir si votre confiture est cuite, faites 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 Mixez avant de mettre en pots.
- 5 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

