

Confiture de framboises



Confiseries **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Une recette très simple et rapide !

Ingrédients

- 500 g de framboises
- 250 g de sucre cristallisé
- 4 cs d'eau

Préparation

- 1 Mettez les framboises, le sucre et l'eau dans une casserole puis portez à ébullition. Remuez pendant 10 minutes en laissant cuire à feu vif.
- 2 Vérifiez la cuisson de votre confiture en effectuant un test de gélification : dans une assiette versez 1 cc de confiture bouillante. Votre confiture est assez ferme si elle épaisse ou se solidifie. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez la raffermir en y ajoutant un peu de jus de citron.
- 3 Versez votre confiture dans des pots stérilisés.

Proposé par

Le blog d'Yvette

- Retrouvez Yvette sur son [blog "Le blog d'Yvette"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

