

Confiture aux fraises sans sucre, ni pectine

- La meilleure recette de confiture aux fraises sans sucre ni pectine!



Ingrédients :

- 2 lb (907 grammes) de fraises, lavées, équeutées et coupées en quartier
- 1/2 tasse (125 ml) de miel ou de sirop d'érable
- 1 cuillère à thé de jus de citron frais
- (optionnel) 3 cuillères à soupe de graines de chia
- 2 pots Mason de 250 ml

Préparation :

1. Mettre les fraises dans un grand chaudron.
2. Ajouter le miel ou le sirop d'érable.
3. Portez à ébullition à feu moyen élevé et laissez bouillir pour 2 minutes. Mélanger.
4. Réduire et laisser mijoter pendant 20 minutes. Mélanger fréquemment. Utilisez une cuillère pour enlever la mousse pendant ce 20 minutes.
5. Utilisez un pile-patates pour écraser les fruits.
6. Ajouter le jus de citron. Mélanger. Laissez mijoter pour un autre 10 minutes.
7. Stériliser vos pots Mason dans l'eau bouillante.
8. Ajouter les graines de chia et mélanger.
9. Attendez un autre 2 minutes.
10. Remplir les pots en laissant 1 cm d'espace au-dessus.
11. Sceller les pots.

*Vous préférez votre confiture sans sucre ajouté et sans pectine? Voici la MEILLEURE,
la plus FACILE et la plus SANTÉ des confitures aux fraises ;)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)