

# confiture de Framboises Maison

## Dessert



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson/repos : 0 min

Calories par portion : 352.8 Kcal

Charge glycémique par portion: 57.44

## Les ingrédients

- 1.0 kg Framboise
- 800.0 gr Sucre

## Préparation des fruits

Lavez abondamment les fruits.

Dans un saladier, mélangez les fruits et le sucre puis les laisser reposer au moins une nuit.

## Cuisson

Dans une casserole, faire chauffer le mélange sucre et framboises jusqu'à obtention d'un léger frémissements puis baisser le feu et laisser compoter le tout. Puis faites, le test de l'assiette : prendre une cuillère de confiture et la déposer sur une assiette propre, si celle-ci tient en place quand on place l'assiette verticalement, c'est que la confiture est prête à mettre en pot.

## Présentation

A proposer avec une bonne baguette fraîche...