

Confiture de potimarron à l'amande

Ingrédients :

680 de potimarron épluché et coupé en petits morceaux

680 gr de sucre cristal

20 gr de poudre d'amandes

1CS arôme amandes amères



Mettre tout les ingrédients dans la cuve de votre MAP, mettre sur le programme "confiture/marmelade" pendant une 1H30.

Lorsque le programme est terminé, mettre la préparation dans un saladier (attention elle va être encore liquide), mixer la, elle va alors prendre la texture d'une purée.

Mettez en pots et laisser refroidir.