Confiture de fraise

fiche créative n° 1804
Degré de difficulté: Débutants
Durée de réalisation: 1 heure

La confiture de fraises ! Qui n'aime pas ça ? Délicieusement sucrée, elle égaye les petits déjeuners et les goûters des enfants ! Avec notre recette, préparez une **savoureuse confiture** qu'il vous faudra ensuite joliment emballer. Avec des étiquettes et des rubans assortis, votre pot de confiture attirera tous les regards. Une excellente idée pour offrir un **cadeau** personnalisé.

Ingrédients:

- 1 kg de fraise
- 1 citron bio ou citron vert
- 500 g sucre gélifiant 2:1
- Éventuellement des épices, des herbes ou un alcool.

Préparation:

Lavez et coupez les fraises en morceaux. Pressez ensuite le citron pour en extraire le jus.

Mettez les fraises, le sucre, le jus de citron dans une casserole et laissez macérer pendant environ ¾ heures.

Ensuite, portez à ébullition. Laissez mijoter la confiture pendant environ 3 à 5 minutes. Maintenez un feu vif et remuez souvent.

Astuce : pour donner un goût inimitable à vos confitures, aromatisez-les avec une larme d'Amaretto par exemple, une pincée de piment ou encore quelques feuilles de menthe ou de basilic.

Décoration des bocaux:

Mettez de l'eau chaude dans les bocaux avant les remplir de confiture afin qu'ils ne craquent pas.
Les pots peuvent maintenant être conservés dans un endroit frais et sombre.

Vous pouvez décorer vos bocaux de confiture avec de jolies étiquettes, des rubans colorés, des serviettes de table et des couvercles en tissu assortis.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
766159	Bocal à couvercle à vis VBS « Ventru », 4 pc.	1
686341	Bocal VBS « Vidro »	1
766210	Mini-bocaux à fermeture mécanique VBS, ventrus, 6 pc.	1
686426	Bocaux en verre VBS « Forme galbée », 24 pc.	1
460125	Fil de jute VBS, 3 mm	1
537599	Stickers « Etiquettes »	1
686280	Bocaux VBS « Mini », 2 pc.	1
412124-30	Ruban satin, 3 mmRouge	1
14737	Autocollant en papier kraft "Selbstgemacht"	1