

Confiture de pruneaux à la cannelle



Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

**Pour 2 bocaux avec couvercle
d'env. 2,5 dl**

- 500 g de pruneaux, en petits morceaux
- 1 cc de cannelle
- 150 g de sucre gélifiant

Préparation

Mélanger dans une grande casserole les pruneaux avec la cannelle et le sucre gélifiant. Porter à ébullition, cuire à gros bouillons 3-5 min en remuant constamment. Verser dans les bocaux rincés à l'eau chaude, fermer.

Remplacer la cannelle par de la cardamome ou de la vanille. Avant ouverture, la confiture se conserve 1 an. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur.

Copyright: www.swissmilk.ch