Confiture de pruneaux à la cannelle

-

Pour 2 bocaux d'environ 2,5 dl

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

• 500 g de pruneaux, en petits morceaux
• 1 cuill. à café 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 à 5 min en remuant constamment.
Verser dans les bocaux rincés à l'eau chaude, fermer.

Conseils !

- 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.

Recette tirée du site : www.swissmilk.ch