

Confiture de lait à la vanille

Ingrédients

400 gr de lait entier

200 gr de sucre en poudre

1 cc de poudre de vanille

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Programmer 60 mn à 100° vitesse 1 sans le gobelet

A la sonnerie programmer 25 mn varoma vitesse 1 sans le gobelet

Verser dès la sonnerie dans un pot

La confiture n'était pas vraiment épaisse malgré tout je l'ai gardée et heureusement elle a épaissi en refroidissant et après un passage au frais elle a été impeccable



<http://atablecheznatt.canalblog.com>