

Tupperware®

Confiture de fraise pour congélateur

Donne environ 5 tasses

Portion : 2 c. à soupe

1 lb de fraises, nettoyées et équeutées

¾ tasse d'eau

paquet de 1,75 oz/50 g de pectine de fruit

4 tasse de sucre

Mettre les fraises dans le Système Extra Chef^{MC} équipé de la lame. Couvrir et traiter jusqu'à ce que le tout soit émincé. Changer la lame pour le fouet du Système Extra Chef^{MC}.



Combiner l'eau et la pectine de fruit dans la base du Micro-pichet de 1 pt/1 L. Couvrir et cuire aux micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer et verser sur les fraises. Verser 1 tasse de sucre dans le mélange de fraises. Couvrir et traiter jusqu'à ce que le tout soit combiné. Répéter jusqu'à ce que vous ayez ajouté tout le sucre.

Verser dans des contenants Freeze-It^{MC}. Laisser refroidir complètement avant d'entreposer. Congeler jusqu'au moment de déguster et décongeler auparavant ou conserver au réfrigérateur.

**La recette tient dans deux Petits contenants Freeze-It^{MC} carrés profonds de 3 1/3 tasses/800 mL ou trois Petits Freeze-It^{MC} de 1 1/2 tasse/400 mL.*

Tupperware®

Confiture de fraise pour congélateur

Donne environ 5 tasses

Portion : 2 c. à soupe

1 lb de fraises, nettoyées et équeutées

¾ tasse d'eau

paquet de 1,75 oz/50 g de pectine de fruit

4 tasse de sucre

Mettre les fraises dans le Système Extra Chef^{MC} équipé de la lame. Couvrir et traiter jusqu'à ce que le tout soit émincé. Changer la lame pour le fouet du Système Extra Chef^{MC}.



Combiner l'eau et la pectine de fruit dans la base du Micro-pichet de 1 pt/1 L. Couvrir et cuire aux micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer et verser sur les fraises. Verser 1 tasse de sucre dans le mélange de fraises. Couvrir et traiter jusqu'à ce que le tout soit combiné. Répéter jusqu'à ce que vous ayez ajouté tout le sucre.

Verser dans des contenants Freeze-It^{MC}. Laisser refroidir complètement avant d'entreposer. Congeler jusqu'au moment de déguster et décongeler auparavant ou conserver au réfrigérateur.

**La recette tient dans deux Petits contenants Freeze-It^{MC} carrés profonds de 3 1/3 tasses/800 mL ou trois Petits Freeze-It^{MC} de 1 1/2 tasse/400 mL.*

Tupperware®

Confiture de fraise pour congélateur

Donne environ 5 tasses

Portion : 2 c. à soupe

1 lb de fraises, nettoyées et équeutées

¾ tasse d'eau

paquet de 1,75 oz/50 g de pectine de fruit

4 tasse de sucre

Mettre les fraises dans le Système Extra Chef^{MC} équipé de la lame. Couvrir et traiter jusqu'à ce que le tout soit émincé. Changer la lame pour le fouet du Système Extra Chef^{MC}.



Combiner l'eau et la pectine de fruit dans la base du Micro-pichet de 1 pt/1 L. Couvrir et cuire aux micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer et verser sur les fraises. Verser 1 tasse de sucre dans le mélange de fraises. Couvrir et traiter jusqu'à ce que le tout soit combiné. Répéter jusqu'à ce que vous ayez ajouté tout le sucre.

Verser dans des contenants Freeze-It^{MC}. Laisser refroidir complètement avant d'entreposer. Congeler jusqu'au moment de déguster et décongeler auparavant ou conserver au réfrigérateur.

**La recette tient dans deux Petits contenants Freeze-It^{MC} carrés profonds de 3 1/3 tasses/800 mL ou trois Petits Freeze-It^{MC} de 1 1/2 tasse/400 mL.*

Tupperware®

Confiture de fraise pour congélateur

Donne environ 5 tasses

Portion : 2 c. à soupe

1 lb de fraises, nettoyées et équeutées

¾ tasse d'eau

paquet de 1,75 oz/50 g de pectine de fruit

4 tasse de sucre

Mettre les fraises dans le Système Extra Chef^{MC} équipé de la lame. Couvrir et traiter jusqu'à ce que le tout soit émincé. Changer la lame pour le fouet du Système Extra Chef^{MC}.



Combiner l'eau et la pectine de fruit dans la base du Micro-pichet de 1 pt/1 L. Couvrir et cuire aux micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute. Remuer et verser sur les fraises. Verser 1 tasse de sucre dans le mélange de fraises. Couvrir et traiter jusqu'à ce que le tout soit combiné. Répéter jusqu'à ce que vous ayez ajouté tout le sucre.

Verser dans des contenants Freeze-It^{MC}. Laisser refroidir complètement avant d'entreposer. Congeler jusqu'au moment de déguster et décongeler auparavant ou conserver au réfrigérateur.

**La recette tient dans deux Petits contenants Freeze-It^{MC} carrés profonds de 3 1/3 tasses/800 mL ou trois Petits Freeze-It^{MC} de 1 1/2 tasse/400 mL.*