

SUCRE A LA FRAISE TAGADA

Recette proposée par Emilie



Préparation : 2 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 pot

- 120 g de fraises tagada - 250 g sucre en poudre
-

1. Coupez les fraises en deux et programmez expert vitesse 16 pendant 1 min voire un peu plus.
2. Ajoutez le sucre et programmez expert vitesse 16 pendant 10 sec.
3. Versez le sucre dans un pot hermétique (cela tient très longtemps !). A déguster en yaourt ou dans les gâteaux etc..

Astuce du chef :

cette base est déclinable à souhait avec toutes sortes de bonbons ou à la vanille avec 3 gousses coupées en morceaux et en procédant de la même façon.

Cook Expert ■

