Confiture aux fraises (Maras des bois)

“ Parfumée et sucrée naturellement ! La Mara des bois est une merveille gustative ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 bocaux) :

- 1 kg de fraises Mara des bois
- 300 g de sucre en poudre

Les Étapes :

Équeuter et rincer les fraises.

Les mettre dans une grande casserole. Ajouter le sucre. Porter à ébullition. Mélanger régulièrement et écumer.

Laisser cuire à feu moyen pendant 30 à 45 minutes.

Mettre en pots préalablement stérilisés.

Et Que Dire De Plus ?

→ La ‘Mara des bois’ est une fraise d’obtention française depuis 1992. C’est une variété de fraises très savoureuse avec un goût caractéristique de fraises des bois. Un pur délice !

→ Ne pas trop sucrer afin de conserver le goût de la fraise !

© Les Papilles Estomaquées... 2014