



## Confiture d'agrumes



### INGRÉDIENTS

Pour **3 pots** de 250 ml :

- 1,5 kg d'oranges et de pamplemousses jaunes
- Le jus de 2 citrons
- 250 g de poudre au sucralose (500 g de sucre)
- 1,5 sachet de gélifiant à base de pectine

### PRÉPARATION

Peler les fruits à vif (enlever l'écorce et les peaux blanches) et les couper en morceaux. Les mettre dans une casserole avec le jus de citron. Porter à ébullition. Faire cuire 15 minutes. Ajouter lentement le gélifiant en mélangeant.

Une fois le tout bien cuit, ajouter lentement la poudre au sucralose en mélangeant bien. Faire cuire encore 1 à 2 minutes. Verser la confiture dans des pots bien propres et fermer directement le couvercle.

Laisser refroidir sur un linge humide et conserver ensuite dans un lieu froid et sec.



\* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES  
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu