



Confiture de framboises

(sans sucre et sans pectine)



Confiture de framboises (sans sucre et sans pectine)

Ingrédients

- ✓ 2 tasses de framboises biologiques
- ✓ 2 cuillères à soupe de jus de citron
- ✓ 2 cuillères à soupe de miel biologique et non pasteurisé
- ✓ 2 cuillères à soupe de graines de chia
- ✓ 1 gousse de vanille

Préparation

1. Dans une casserole, combinez les framboises et le jus de citron. Faites cuire environ 6 minutes.
2. Éteignez le feu et ajoutez les graines de chia, la vanille et le miel.
3. Transférez la confiture dans des petits pots Mason et laissez refroidir. La confiture épaissira à mesure qu'elle refroidira.
4. Couvrez et réfrigérez.





Pour me joindre



marjosante.com



info@marjosante.com



(514) 949-6754



[Marjo Santé](#)



[Marjo Santé](#)