

## Confiture légère de pommes

### **Ingrédients :**

- 600 g de pommes (2 pommes et demi)
- 1 cc de citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre roux
- 65 g de fructose



Épluchez vos pommes, enlevez les pépins et le trognon et coupez-les en petits morceaux.

Mettez les ingrédients dans la map dans cet ordre et réglez sur le programme confiture.

Une fois la cuisson terminée, passez au mixeur et mettez dans vos pots.



- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : environ 1h20
- Coût : faible
- Difficulté : facile
- Points ww : 18,5 propoints pour la totalité (environ 400 g). 0,5 propoints pour 2 cc.
- Recette approuvée par ma chouquette (19 mois).

***Les petites folies de MW : <http://miloumoi.canalblog.com/>***

*Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de ne pas recopier l'intégralité du texte mais de mettre un lien, c'est plus sympa. Merci ☺ Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !*

*Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*