

CONFITURE DE BETTERAVES

Confiture de betteraves

Famille : COLLATION-GOUTER
Sous-famille : PRODUITS SUCRES
Version :

Modifié le 22/07/2009 par BRANGIER

Convive :
~ADULTE

POUR 10 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BETTERAVE ROUGE CRUE	0.200	KILO
	CANNELLE MOULUE 340 G	0.000	KILO
	CITRON	1.000	UNITE
	SUCRE CRISTALLISE 5 KG	0.050	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0.030 Kg	0.30
Poids net :	0.030 Kg	0.30

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)	FER (Mg)
0.370	6.770	0.050	5.350	6.200	6.053
KiloCalories	29	KiloJoules	121		

Notes :

Eplucher les betteraves, les couper en cubes, ajouter le sucre, le jus de citron et de l'eau à couvert. Porter à ébullition, écumer, cuire à feux doux jusqu'à obtention de la consistance désirée. Mettre en pot. Réserver.

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 2 heures

HACCP :

