

Gâteaux et Desserts/Raisins confits au sucre

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
10 Minutes

Note 5/5 (1 vote)



Les ingrédients

500 g de sucre Blanc Skor Cevital

250 ml d'eau.

1 kilo de raisins rouges.

Préparation

1. Lavez et séchez les raisins rouge à l'aide d'un papier absorbant.
2. Enlevez les raisins un par un de la grappe en laissant la tige et mettez-les de cotés.
3. Préparez 2 feuilles de papier sulfurisé sur le plan de travail.
4. Dans une casserole, portez à ébullition le sucre Blanc Skor Cevital avec l'eau jusqu'à obtention d'un sirop épais
5. Vérifiez l'épaisseur du sirop en mettant un peu de sirop dans de l'eau glacée, Il faut qu'il durcisse immédiatement.
6. Une fois le sirop prêt enlevez la casserole du feu et trempez grain par grain dans ce sirop.
7. Prenez-les par la tige. Posez-les ensuite sur le papier sulfurisé et laissez-les sécher.
8. Pratiquez cette opération rapidement avant que le sirop ne refroidisse.
9. Pour finir, Versez les raisins confit dans un pot, fermez et

retournez-le jusqu'à refroidissement puis placez au frais.