Pruneaux secs

Rezept für

Ingrédients
3 kg pruneaux, lavés, coupés en deux, dénoyautés

Préparation
Répartir les moitiés de pruneaux sur la grille et sur le bac de cuisson perforé. Enfourner le bac de cuisson perforé (niveau 1) et la grille (niveau 3) dans l'espace de cuisson et faire sécher à 60 °C (air chaud) pendant 18 heures. Laisser éventuellement la porte de l'appareil entrouverte, pour que l'air circule mieux. Retirer les pruneaux de l'espace de cuisson et les conserver dans un bocal muni d'un couvercle.

Anrichten

Cuisson

Niveaux 1 et 3
18 heures | 60 °C (air chaud)

Conseil

La recette est prévue pour une durée de conservation limitée (env. 2–3 semaines). Pour une conservation à plus long terme, prolonger le temps de séchage de 8 heures.

Zug, August 2012