



6 personnes



30 minutes



10 minutes

Pâte de fruits aux prunes jaunes

Commencez par peler les prunes. Mixez la chair et mettez-la dans une casserole. Mélangez les sachets de vitpris au sucre et au sucre vanillé puis saupoudrez sur la chair de prunes.

Mélangez cette préparation sur feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu puis remuez sur feu vif pendant 5 minutes. Versez la mixture dans un plat à cake recouvert de papier cuisson et laissez refroidir plusieurs heures à température ambiante.

Découpez le bloc en petits cubes. Enrobez du mélange de sucre cristal et de sucre vanillé.

- 500 g de prunes dénoyautées
- 650 g de sucre
- 3 sachets de vitpris
- Sucre cristal
- Sucre vanille