

# CONFIT DI CIPOLLE



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 2 ora(e) - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 3 cipolle dorate - 100 ml di sciroppo di acero - 50 g di zucchero di canna o zucchero grezzo - 100 ml di olio d'oliva - qualche foglia di timo

---

1. Sbucciare le cipolle e metterle nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm, quindi avviare il programma ROBOT.

2. Sostituire la bacinella media con quello di metallo e versarvi le cipolle con lo sciroppo d'acero, lo zucchero di canna, l'olio d'oliva e del timo, togliere il tappo ed avviare il programma ESPERTO, 40 minuti/velocità 3/90°C.

Cook Expert ■