Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Mermelada de kumquats

30min · 10 raciones · 184 kcal

Ingredientes

- **500gr** de kumquats
- **1** limón pelado sin nada de parte blanca
- **380gr** de azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	**1 g**
Grasas	**0,5 g**
Hidratos	**47 g**
Fibra	**3,4 g**

Elaboración

1. Cortamos y sacamos las semillas de los kumquats y troceamos juntos con el limón y el azúcar en nuestro robot de cocina (o a mano bien chiquito en caso de que no tengamos).
2. Ponemos en una cacerola antiadherente y cocinamos a temperatura media alta durante 30 min. Vamos removiendo.
3. En robot de cocina: 30 min, 100 grados, velocidad 1.
4. Vertimos en tarros herméticos y dejamos enfriar antes de servir.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya