la cocina de los golosos



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Mermelada de ciruelas

1h30 · 12 raciones · 72 kcal

Ingredientes

- **1 kg** de ciruelas
- **100 gr** de azúcar
- Zumo de 1 limón

POR RACIÓN

Proteínas	**0,6 g**
Grasas	**0,3 g**
Hidratos	**18 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboración

ELABORACIÓN

1. Empezaremos lavando y descorazonando las ciruelas
2. Añadimos el azúcar y el zumo de limón y dejamos en reposo 1 hora
3. Lo ponemos a fuego medio unos 35/40 minutos
4. Trituramos hasta obtener una mezcla homogénea
5. La mermelada tiene que estar espesa
6. Lo pasamos a los tarros previamente esterilizados
7. Los ponemos boca abajo hasta enfriar completamente para hacer vacío

CONSERVACIÓN

8. Si queremos conservar los tarros durante meses tendremos que volver a esterilizarlos, una vez llenos los cerramos y cubrimos con agua hirviéndolos durante unos 20 minutos
9. Una vez abierto el tarro conservar en la nevera

RECOMENDACIONES

Una vez fría espesará un poco más.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos