MURIALIDADES



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Mermelada de moras casera

4 raciones 42 kcal

Ingredientes

- 100 gramos de moras
- Un poco de agua
- Limón
- 30-35 de azúcar moreno

POR RACIÓN

Proteínas	0,4 g
Grasas	0,1 g
Hidratos	11 g
Fibra	1,4 g

Elaboración

1. Dejar macerar un rato las moras con un poco de agua y limón
2. Echar las moras en la cazuela con el azúcar moreno
3. Dejar que reduzca todo el agua y que se funda bien el azúcar
4. Machacar un poco las moras con el tenedor

RECOMENDACIONES

Si se dejan macerar toda la noche, cogerán más sabor ácido, por si se quiere huir de tanto dulce. No hace falta batirla. Queda perfecta para poner encima del pan con queso.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades