

Mermelada de caqui



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 45min , Tiempo de cocción: 7min

Tiempo total: 1 hrs. 52min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/mermelada-de-caqui>

Preparación

Lave y pele los caquis y retire los cálices. Corte finamente la pulpa para que se pueda mezclar (no triturar) en una masa grumosa y mezcle el jugo de limón y el azúcar (agregue el azúcar con cuidado y al gusto). Agregue la vainilla rota a la masa y deje que macere durante aproximadamente una hora para liberar el aroma y el sabor. Luego, hierva la mermelada en una olla con una superficie antiadherente y cocine a fuego lento durante aproximadamente 7 minutos, revolviendo constantemente. Se recomienda utilizar una cuchara de madera para mezclar. Divida la mermelada en vasos con un tapón de rosca y cocine.



Ingredientes

- 1 poco Vainilla
- 1 kgrs. Caqui japonés
- 1 kgrs. Azúcar glasé
-
- 250 gramos Jugo de limón

Categorías

Francesa, Vegetariana, Verano, Otoño, Costosa, Frutas, Exótica, Otro