

Mermelada de frutillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Lavar, escurrir y retirar el cabo de las frutillas. Colocarlas en un recipiente metálico, agregarle el azúcar y el jugo de los tres limones. Cubrir con un paño de cocina y dejar toda la noche (esto ayuda a mantener las fresas enteras). Ponga un plato en el congelador, después sabrá para qué.

Vuelque las frutillas y el jugo en una cacerola. Calentar suavemente, mezclando bien para disolver el azúcar. No deje que hierva hasta que el azúcar no se haya derrtido. Suba el fuego, luego hervir con fuerza durante exactamente 4 minutos (utilice un cronómetro). Retirar del fuego para comprobar el punto de consistencia de la siguiente manera: con una cuchara, vierta un poco de mermelada en el plato frío. Después de un par de minutos empuje suavemente el dedo a través de la mermelada y si la superficie muestra arrugas es que está listo. Si no es así, vuelva a hervir durante 2 minutos, luego vuelvan a comprobar. Retirar del fuego y agregar la manteca. Si la espuma de la superficie no se disuelve, retírela con una espumadera. Dejar enfriar durante 10-15 minutos (si lo vuelca cuando está demasiado

Ingredientes

- 1.8 kgrs. Frutillas pequeñas
- 3 Limones
- 1.8 kgrs. Azúcar de confección
- 1 cucharadita/s Manteca

Categorías

Un día normal, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Recetas de Ayuda, Desayuno, Dulces

caliente, toda la fruta se elevará a la parte superior). Revuelva suavemente para distribuir la fruta, luego verter en frascos calientes esterilizados. Coloque por encima discos de cera de inmediato, cubrir con tapas o círculos de celofán, selle, etiquete los frascos. Se mantiene durante 6 meses en un armario fresco.

