

Mermelada de higos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

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

Preparación

Quitar el rabo de los higos y limpiarlos bien debajo de la canilla. Colocar la fruta en el vaso de una procesadora y triturar un poco, todavía se deben conservar algunos pedazos de los higos (es a elección ya que puede hacer una mermelada mas lisa o más consistente con los trozos de fruta). Colocar la fruta en una cacerola junto con el azúcar y un chorrito de jugo de limón, llevar a fuego medio-bajo hasta el azúcar se derrita y la mermelada empiece a tomar consistencia. Una vez en ese punto, dejar enfriar, colocar en tarros esterilizados y ya está lista para degustar. Disfrute!

Ingredientes

- ✓ 1 kgrs. Higos
- ✓ 500 gramo/s Azúcar
- ✓ 1 poco Jugo de limón

Categorías

Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Dulces



Tip para la receta

¡Ojo!, no olvidar que la mermelada toma cuerpo al enfriarse. Se puede hacer una prueba de "consistencia" poniendo un poco de mermelada sobre un plato frío.

