



Mermelada de albaricoque

Descripci3n

default watermark



Como estamos en plena temporada de albaricoques, me he decidido ha preparar una rica mermelada, porque las mermeladas caseras son una delicia. Con la ventaja de que les podemos poner el dulzor deseado, para que no nos resulten empalagosas. En fin, que todo son ventajas.

La preparaci3n es la misma que el resto de las mermeladas del blog, lo que varÃan son los ingredientes claro.

Enlaces de mermeladas:

[Mermelada de fresa](#) , [Mermelada de kiwi](#) , [Mermelada de melÃ3n](#) , [Mermelada de sandÃa](#) .

Ingredientes: (Para nueve tarros de 100 gr cada uno).

- 2 kg de albaricoques maduros.
- 500 gr de azúcar.
- 150 ml de zumo de limón.
- 1 manzana hermosa.

Preparación:

Lavamos los albaricoques, troceamos con piel y les quitamos el hueso. Pelamos la manzana, troceamos y retiramos el corazón.

Pasamos a un bol amplio y trituramos con la batidora.

Podemos sustituir el azúcar por edulcorante natural: Stevia Rebaudiana, es una planta medicinal.



Sacamos el zumo del limón, vertemos en una cazuela junto con el azúcar y reservamos.

El resto de la receta lleva la misma elaboración que las del resto de las mermeladas del blog, pinchamos en los distintos enlaces para informarnos.

En los últimos enlaces explico cómo envasar la mermelada, cómo esterilizar los tarros de cristal que utilizemos y el tiempo y el modo de cocer los tarros de cristal para que se haga el vacío.

Y llegÃ³ el momento de disfrutar del trabajo realizado, Â¡Â¡Buen provecho!!

Consejo: Las mermeladas caseras estÃ¡n exquisitas, lo malo es que, por un lado se reduce mucho la fruta y de 2 kg sale poca mermelada y por otro es largo el tiempo de cocciÃ³n, por ello merece la pena una vez que nos ponemos, hacer bastante.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃ­bete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃ­a

1. Frutas
2. Mermeladas y compotas
3. Postres
4. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n

junio 17, 2019

Autor

admin