



Mermelada de arÅ¿indanos

Descripci3n

default watermark



Otra mermelada que estaba deseando hacer es la de arándanos, no es que estén muy baratos, pero el resultado merece la pena y todos sabemos que 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 preparación es la misma que el resto de las mermeladas del blog, lo que varían son los ingredientes claro.

Enlaces de mermeladas:

[Mermelada de albaricoque](#) , [Mermelada de fresa](#) , [Mermelada de kiwi](#) , [Mermelada de melÃ³n](#) ,
[Mermelada de sandÃ³a](#) .

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

- 2 kg de arÃ³ndanos maduros.
- 500 gr de azÃ³car.
- 150 ml de zumo de limÃ³n.

PreparaciÃ³n:

Lavamos los arÃ³ndanos, pasamos a un bol amplio y trituramos con la batidora.

Podemos sustituir el azÃ³car por edulcorante natural: Stevia Rebaudiana, es una plata medicinal.



Sacamos el zumo del limÃ³n, vertemos en una cazuela junto con el azÃ³car y reservamos.

El resto de la receta lleva la misma elaboraciÃ³n que las del resto de las mermeladas del blog, pinchamos en los distintos enlaces para informarnos. **En Ã©stos enlaces explico cÃ³mo envasar la mermelada, cÃ³mo esterilizar los tarros de cristal que utilizemos y el tiempo y el modo de cocer los tarros de cristal para que se haga el vacÃ³o (concretamernte en este enlace [Mermelada de sandÃ³a](#)).**

Consejo: Las mermeladas caseras estÃ³n 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.

SÃ³guenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

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

Categoría

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

Fecha de creación

agosto 10, 2021

Autor

admin

default watermark