



Mermelada de fresa

Descripción

default watermark



Estamos en temporada de fresas y aprovechando las circunstanciasâ?¡ Me he puesto manos a la obra.

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

- 2 kg de fresas maduras.

- 600 gr de azúcar. La cantidad depende de lo golosos que seamos.
- 150 ml de zumo de limón.

Preparación:

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



Esta mermelada se prepara como otras recetas de mermeladas que aparecen en el blog, la única diferencia es que he variado las cantidades y claro está, varía también el tiempo de cocción.

Enlaces de otras mermeladas:

[Mermelada de sandía](#) , [Mermelada de melón](#) , [Mermelada de kiwi](#) .

Pasamos por el grifo las fresas, retiramos el pedúnculo y las hojas, troceamos y trituramos con la batidora, no es necesario que queden totalmente trituradas, al cocer desaparecen los trozos.



Exprimimos los limones y pasamos el zumo a una cazuela junto con el azúcar. Incorporamos las fresas trituradas, llevamos al fuego y cocemos hasta obtener la textura de mermelada deseada. Yo la cocÃ durante 2 horas.



En los enlaces de otras mermeladas 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.

Consejo: Con este tiempo de cocción he obtenido la textura de mermelada que me gusta, así que a vuestro gusto.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: 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.

Categorías

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

Fecha de creación

abril 8, 2019

Autor

admin

default watermark