



Mermelada de kiwi

Descripción

default watermark



Hay varias recetas en el blog de mermeladas y compotas, así que seguiremos el proceso. La norma suele ser que por cada kilo de fruta se pongan 500 gr de azúcar, pero me parece que la mermelada queda un poco empalagosa, supongo que también dependerá del grado de acidez o amargor que tenga la fruta con la que trabajemos, en este caso el kiwi es un poco ácido, con lo cual la cantidad de azúcar puede variar.

En estos enlaces encontrarás compotas (que puedes hacer con otra variedad de fruta) y dulces caseros:

[Compota de pera](#), [Dulce de membrillo](#).

Ingredientes: (Para tres tarros de unos 100 gr).

- 1 kg de kiwi maduro pelado.
- 100 gr de azúcar. La cantidad depende de lo golosos que seamos, el kiwi es un poco ácido.
- 100 ml de zumo de limón.

Preparación:

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



En el enlace de [Mermelada de sandía](#) , podemos seguir paso a paso la preparación de la receta que nos ocupa.

Consejo: En general no me gustan las mermeladas demasiado dulces, pero he de admitir que esta de kiwi necesita un poco más de azúcar. Ya para la próxima vez.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

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

enero 15, 2019

Autor

admin

default watermark