



Mermelada de melÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark



Tenemos la *Mermelada de sandía* y como ha quedado tan rica, me he animado y paso a preparar la de melón. Su preparación es «casi» idéntica a la de sandía, he variado la cantidad de azúcar.

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

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

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

- 1 kg de pulpa de melón maduro, libre de corteza y pepitas.
- 300 gr de azúcar.
- 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: Siempre hemos oído que la sandía es «todo agua», pero me da la sensación de que el melón lo es aún más, porque con la misma cantidad de fruta, me han salido menos tarros. En esta receta he puesto menos azúcar y creo que he acertado.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

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.

Categorías

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

Fecha de creación

septiembre 4, 2018

Autor

admin

default watermark