

Mermelada de Fresa

Publicada por:

[imprimir](#)



- 45 '
- 45 '
- 4

Comentario nutricional

Esta mermelada es una gran opción para emborrachar tartas. Solo hay que entibiarla en el microondas con un poco de agua para hacerla más fluida y echarla sobre el bizcocho para que lo absorba (sin excederse). Luego se mete el bizcocho en la nevera durante un par de horas.

Modo express

1. Lavar y retirar el pedúnculo de las fresas. Pelar el limón
2. Pasar las frutas por la máquina con el filtro grueso
3. Mezclar 50 gramos de azúcar con la pectina aparte.
4. Cocer el zumo con el resto del azúcar. Cuando hierva, añadir la mezcla de pectina y azúcar removiendo constantemente.
5. Cocer a fuego lento unos 10 minutos. Para saber si necesita más cocción, se introduce en el cazo una cuchara fría rápidamente y en vertical, luego se deja reposar un par de minutos y, al pasar el dedo sobre la superficie, debe quedar un camino abierto y limpio. Si la mermelada está muy líquida y el camino está sucio, se debe continuar la cocción.
6. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón, removiendo para que se mezcle bien.
7. Envasar y dejar enfriar.

- Aquí tienes el vídeo de la receta: