



MERMELADA DE CEREZAS



INGREDIENTES (4 tarritos)

- 500 gr cerezas sin hueso
- 400 gr azúcar
- zumo de medio limón

Nota: Para cualquier otra fruta

- Frutas dulces (fresa, frambuesa...)
100 gr de fruta - 80 gr de azúcar
- Frutas cítricas o poco dulces
100 gr de fruta - 100 gr de azúcar

PASOS A SEGUIR

- Triturar la fruta al gusto
 - Cocinar a fuego fuerte (Tª Varoma Vel.1) la fruta junto con el azúcar y el limón durante 20-30 min moviendo de vez en cuando
 - Verter en los tarros en caliente y poner boca abajo para que haga el vacío hasta que enfríen
¡Recuerda!
 - Añade 5 min más si ha quedado muy líquida
 - Debe de quedar más líquida de lo deseado, al enfriar espesa
- Al estar al vacío puedes guardarla en la despensa como cualquier otra conserva
- Tapa la olla o pon el cestillo para que no salpique