

MERMELADA DE ALBARICOQUE CON VAINILLA



VITALIDAD
CÁNCER GARANTÍA
CORAZÓN
CONFIANZA
CORRER SOLIDEZ
DIABETES PULMONES
ECONÓMICO ANIMACIÓN
BAJO PRECIO ESPAZ BIENESTAR
RESULTADOS



INGREDIENTES:



- 1 kg de albaricoques maduros
- 500 g de azúcar
- Zumo de 1 limón
- 1 vaina de vainilla
- 100 ml de agua

PREPARACIÓN:

- 1** En una olla grande, combina los albaricoques cortados, el azúcar y el agua.
- 2** Corta la vaina de vainilla por la mitad y raspa las semillas con la punta de un cuchillo. Agrega las semillas y la vaina de vainilla a la olla.
- 3** Exprime el zumo de limón sobre la mezcla.
- 4** Cocina a fuego medio-alto, revolviendo ocasionalmente, hasta que los albaricoques se hayan deshecho y la mezcla haya espesado, aproximadamente durante 30-40 minutos.
- 5** Retira la vaina de vainilla.
- 6** Tritura la mermelada con una batidora de mano si deseas una textura más suave.
- 7** Vierte la mermelada caliente en frascos esterilizados y sella bien. Deja enfriar a temperatura ambiente antes de refrigerar.