



REPOSTERÍA

Mermelada de Frutillas



60 porciones



Nivel: Medio



60 minutos

Ingredientes

- 1 kg de frutillas
- 1 vaso de agua
- Gotas de jugo de limón
- 2 cucharaditas aprox. de stevia granulada
- 1/8 cucharaditas de agar agar

Información nutricional

1 porción (1 cda de 5g)

Energía (Kcal)	5
Proteínas (g)	0,1
Lípidos (g)	0,1
Colesterol (mg)	0
Hidratos de Carbono (g)	1,2
Sodio (mg)	0,2
Índice Glicémico (IG)	Bajo

Preparación

- Lavar y cortar las frutillas para luego colocarlas en una olla con el vaso de agua y las gotas de limón.
- Llevar a fuego medio durante unos 20 minutos con el cuidado de ir removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera.
- Incorporar la stevia unida con el agar agar y cocinar por unos 15 minutos más. Retirar del fuego y esperar que la temperatura baje.
- Llenar los frascos con la mermelada, cerrar bien y disponerlos en una olla con un paño de cocina en su base. Completar con agua fría hasta 2 cm por sobre cada frasco y prender fuego moderado.
- Una vez que comience a hervir, mantener por 20 minutos y retirar la olla del fuego moderado.
- Sacar del agua y presionar la tapa en el centro de cada frasco para terminar el proceso de sellado.

*Conservación de mermelada cerrada: 1 mes aprox. Una vez abierta: 15 días.