

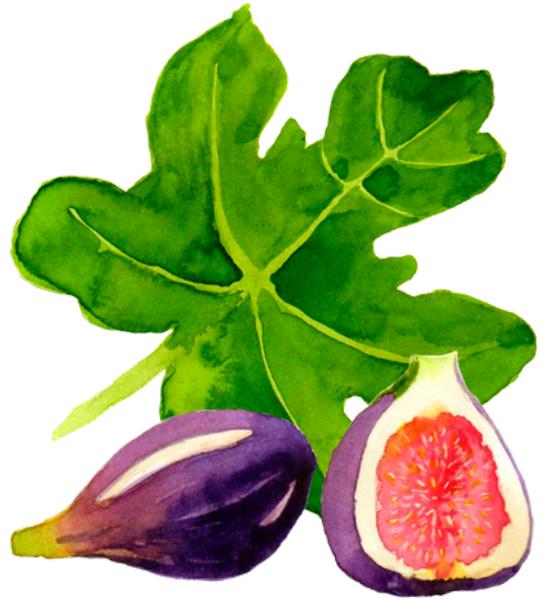
MERMELADA DE HIGOS

INGREDIENTES

- 8 higos
- El zumo de un limón
- Stevia (no es imprescindible)

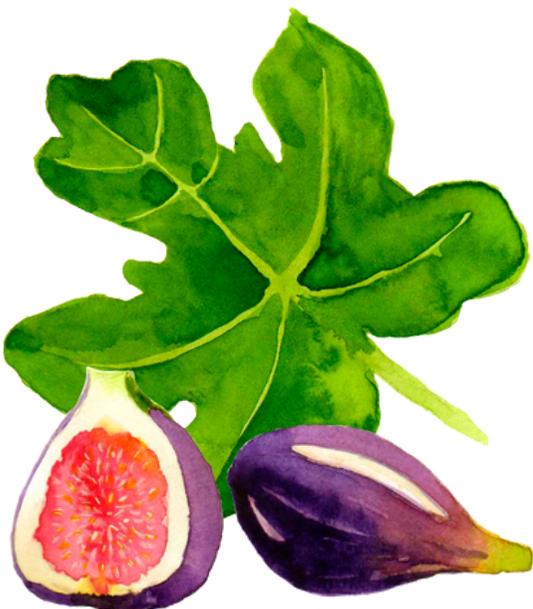
NOTAS

- Conservar en la nevera durante 2 semanas.
- Está deliciosa en las tostadas y con queso.



PASOS A SEGUIR

- Lavamos y pelamos los higos. Deshacemos un poquito los higos con los dedos para que a la hora de cocinarlos sea más fácil obtener la textura de la mermelada.
- Metemos los higos en un cazo y cocemos a fuego medio. Removemos y ponemos un poco de zumo de limón. Conforme veamos que obtenemos la textura de mermelada seguimos añadiendo zumo de limón y removiendo durante unos 45 minutos.
- Añadimos la stevia si así lo deseamos y removemos. Dejamos enfriar e introducimos la mermelada en un bote de vidrio hermético.



PON TU FOTO AQUÍ