

DESAYUNO

MERMELADA DE DAMASCO Y CEREZAS SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 500 gr de damascos sin carozo
- 1/2 taza de guindas sin carozo
- 250 gr de endulzante en polvo
- Jugo de un limón
- 1 sobres de gelatina sin sabor
- 3 o 4 cucharadas de agua

Preparación

- En un bowl grande poner 500 grs de damascos sin carozo + 1/2 taza de guindas sin carozo + 250 grs de endulzante en polvo, revolver levemente y dejar reposar, ojalá toda la noche, para que la fruta suelte todos sus jugos.
- Verter en una olla la fruta con todos sus jugos + el jugo de un limón. Cocinar a fuego medio por 1 hrs.
- Debería ir tomando más consistencia. Si sale espuma, retirar con un espumadero o una cuchara.
- Poner en un pocillo 1 sobres de gelatina sin sabor + 3 o 4 cucharadas de agua (lo necesario para diluir la gelatina y quede líquida).
- Deja reposar por cinco a seis minutos o hasta que esté totalmente solidificada.



- Lleva al microondas por 10 segundos o al baño María, para que vuelva a estar líquida, y en este momento agrégalo a la olla.
- Revuelve por un par de minutos y ya debería tomar un poco más de consistencia, pero recuerda que el resultado final lo verás cuando la mermelada esté más fría.
- Puedes procesar la fruta si no quieres “trozos” en La mermelada.

