

# Mermelada de fresa y chocolate blanco



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 450 g de fresas
- 225 g de azúcar
- El zumo de un limón
- 55 g de chocolate blanco

**Preparación:**

## Paso 1

Comenzamos lavando bien las fresas y retirando la parte verde. Laminamos las fresas y las ponemos en una cazuela. Añadimos el azúcar junto con el zumo de limón y ponemos a fuego medio-alto durante 30-35 minutos, removiendo de vez en cuando. Bajamos a fuego medio-bajo e incorporamos el chocolate blanco troceado. A continuación removemos para incorporar el chocolate a las fresas. Dejamos al calor durante 5 minutos sin

*parar de remover. Retiramos del fuego y dejamos reposar 5 minutos más antes de repartirlos en los tarros de cristal previamente hervidos.*