Mermelada de fresa y chocolate blanco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Viky Suquilanda

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.