

MERMELADA DE FRESAS Y CHOCOLATE BLANCO



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Diego Bueno



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 KL. de FRESAS
- 500ML. de AZÚCAR
- 1 LIMÓN ESPRIMIDO
- 120 GR. de CHOCOLATE BLANCO

Preparación:

Paso 1

Quitamos las hojas a las fresas, las lavamos, las troceamos y las ponemos en una olla junto con el azúcar, las ponemos en el fuego medio alto removiendo de vez en cuando durante veinticinco o treinta minutos, pasado este tiempo las trituramos, agregamos el zumo del limón y el chocolate, dejamos cinco minutos más a fuego medio bajo, dejamos que se enfríe un poco y embalsamos en tarros de cristal previamente hervidos. Para conservarla hervimos los tarros al baño maría durante veinte minutos.