

Confitura de ciruelas claudias



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

Creador: milideasmilproy **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Sabremos cuando esta el almibar, cuando con la cuchara lo notemos espeso.

Descripción:

Autenticamente deliciosa y casera

Ingredientes para 8 personas :

- 1 kilo de ciruelas claudias
- 1 kilo de azúcar Azucarera Española
- la necesaria de agua

Preparación:

Paso 1

Lavamos bien las ciruelas y les quitamos el rabillo, ponemos a calentar las ciruelas en un cazo con agua y en otro cazo ponemos el azúcar junto con el agua. Cuando vemos que las ciruelas están blandas las retiramos del fuego y escurrimos, quitamos los huesos y reservamos, mientras el almíbar se estará haciendo, cuando el almíbar ha llegado al punto de caramelo añadimos fuera del fuego las ciruelas, revolvemos bien y trituramos, Ya tendremos los frascos esterilizados, rellenamos como os he dicho hasta el borde, tapamos y le damos la vuelta y listo

Paso 2

Para los desayunos es ideal, porque la ha hecho uno mismo y sabes lo que lleva.