MERMELADA DE MORAS

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

Creador: *antonia ferrer*



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ayer recogí unas moras y este es el resultado

Ingredientes para 10 personas :

- 1 kg. de moras
- 750 grs de azucar
- El zumo de un limón.

Preparación:

Paso 1

Lavar muy bien las moras, ponerlas en un recipiente con el azúcar y el zumo de limón, darles unas vueltas y dejarlo reposar en la nevera 24 horas. Pasado este tiempo ponerlo en una olla al fuego y llevarlo a ebullición, tiene que hervir como 1 hora a fuego lento, muevelo amenudo para que no se pegue el azúcar a la cacerola. Pasado este tiempo veras que la mermelada se queda pegada a la cuchara, apaga el fuego y llena unos botes que habrás esterilizado, cierralos y ponlos en una olla cubiertos con agua para que hiervan durante 15 minutos, dejalos enfriar y tendrás una rica mermelada para todo el año.