

Mermelada peras, canela y jarabe de arce

Tipo de plato: Varios · Subtipo: Mermeladas, confituras · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

1 kg	Peras
700 gr	Azúcar
	Limonas
	Canela en rama
1 vaso/s	Agua
	Pectina — (opcional)
250 gr	Jarabe de arce

ELABORACIÓN

Las peras las troceamos y las ponemos con limón (para que no se oxiden). Hacemos un almíbar con el azúcar, el agua y la canela a 105°C, añadimos las peras, cuando están tiernas las trituramos con una batidora de mano, vemos la consistencia y si es necesario añadimos pectina, por ultimo el jarabe de arce. Ponemos en frascos perfectamente esterilizados.