

Casquitos de guayaba

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

3 taza/s	Agua — limón
450 gr	Azúcar
450 gr	Casquitos de guayaba

ELABORACIÓN

Se parten las guayabas, se les saca la pulpa con una cucharita, se ponen en agua con jugo de limón por una hora. Se sacan y se ponen a calar en un almíbar muy liviano, se deja cocinar hasta que esté en su punto.

Se puede agregar más agua caliente, si el dulce se secura demasiado durante la cocción.