

Mermelada peras, canela y jarabe de arce

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

1 kg Peras

700 gr Azúcar

Limones

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.