

Casquitos de guayaba

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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 secara demasiado durante la cocción.