



INGREDIENTES

Membrillo 500 g

Azúcar 250 g

MEMBRILLO HECHO EN CASA



ELABORACIÓN

Ponemos a cocer los membrillos en agua hasta que la piel se empiece a cuartear.

Los pelamos con cuidado y les quitamos el corazón.

A continuación, pasamos la carne de membrillo por el pasapurés.

Añadimos el azúcar y lo ponemos todo a cocer durante 20 minutos, sin dejar de remover.

Una vez cocido, colocamos el dulce de membrillo en recipientes y lo dejamos enfriar de un día para otro.

Información nutricional por persona

290,00 kcal Energía

0,36 g Proteínas

68,30 g Hids. de carbono

4,79 g Fibra dietética

0,41 g Grasa total

0,00 mg Colesterol

1,81 mg Sodio

ALÉRGENOS

Celiaco		Huevo	
Carne		Lácteos	
Altramuz		Crustáceos	
Soja		Moluscos	
Setas		Pescado	
Alcohol		Diabético	
Cacahuete		Apio	
Frutos con cascara		Mostaza	
Sulfitos		Granos de sésamo	