



INGREDIENTES

Membrillo 500 g

Azúcar 250 g

MEMBRILLO HECHO EN CASA



ELABORACIÓN

Ponemos a cocer los membrillos en agua hasta que la piel se empieza 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



Carne



Altramuz



Soja



Setas



Alcohol



Cacahuete



Frutos con cascara



Sulfitos



Huevo



Lácteos



Crustáceos



Moluscos



Pescado



Diabético



Apio



Mostaza



Granos de

sésamo

