



## **MERMELADA** de fresa

### Ingredientes:



500 g  
de fresas



500 g  
de azúcar



½ manzana



1 limón

### Preparación:

- Lave las fresas y quíteles el rabito. Si se trata de fresas congeladas, deje que se descongelen antes. Mezcle las fresas y el azúcar con la batidora, pero no triture demasiado.
- Pele la manzana, añádala a la mezcla y triture.
- Seleccione el programa **Mermeladas** y la opción **Corto**, ajustando manualmente 22 minutos en el temporizador y 160°C la temperatura. Pulse el botón de **Inicio**.
- Deje que la mermelada hierva a fuego lento con la **tapa abierta**. Incorpore en la mitad del programa unas gotas de zumo de limón. Dos minutos antes de que finalice el programa, remueva la mermelada con una espátula.
- Extraiga la espátula de la mermelada de fresas y escúrrala. Si las últimas gotas empiezan a quedarse pegadas, quiere decir que la mermelada está lista. En tal caso, interrumpa el programa. Si la confitura aún no se gelifica con seguridad, deje que siga cocinando hasta finalizar el programa.

### PARA UNOS 1200 ml

**Programa:** Mermeladas corto

**Calorías por ración:** 55 kcal

**Tiempo de cocción (sin precalentamiento):**

AutoCook - 22 min.

AutoCook Pro - 22 min.