

COMPOTA DE FRAMBUESA



INGREDIENTES:

- 800 gr. de frambuesas frescas
- 300 gr. de azúcar
- 300 cm³ de agua
- 1 cucharada de licor de frutillas

ELABORACIÓN:

En una cacerola colocar el agua y el azúcar, llevarlo a punto ebullición. Cocinar el almíbar unos 10 min. sin revolver. Retirar del fuego, agregar las frambuesas y el licor.

Envasar en caliente en frascos esterilizados. Esterilizar durante 15 min.

Conservar en la heladera 3 meses.