

DULCE DE DURAZNOS



INGREDIENTES:

- 5 kg. de Duraznos
- Cant. Nec. de Azúcar

ELABORACIÓN:

Elegir duraznos que no estén muy maduros y que sean sanos. Pelarlos, descaroarlos y cortarlos en trocitos. Pesar los duraznos y calcular entre 450gr. y 500 gr. de azúcar por cada kilo de fruta.

Dejar macerar toda la noche los dos ingredientes. A la mañana siguiente comenzar a cocinar, primero a fuego fuerte hasta que se consuma parte del líquido, y luego se baja el fuego a mínimo. Se debe retirar la espuma que se forma en los costados de la olla.

Continuar la cocción hasta que tome punto. Apagar el fuego y envasar en caliente en frascos previamente esterilizados. Dejar enfriar boca abajo.