

MERMELADA DE FRAMBUESAS



INGREDIENTES:

- ½ kg. de Frambuesas
- ½ kg. de Azúcar
- 1 Limón
- 250 cc. Agua

ELABORACIÓN:

Lavar las frambuesas, quitarles los cabitos y pesarlas.

Colocar la misma cantidad de azúcar en una cacerola. Agregar el jugo de limón y el agua.

Hacer hervir hasta que tome punto de hilo fuerte, es decir, cuando al tomar almíbar entre dos dedos y separarlos se forme un hilo que no se corta.

Incorporar entonces las frambuesas y proseguir la cocción hasta obtener el punto, cuando levantando la cuchara el almíbar cae en un velo y se desprende en hilos.

Envasar en caliente en frascos esterilizados.