




Mermelada de mango

4 - 5 unidades de

   Nivel fácil

 up to 35 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

60 ml zumo de limón

500 g azúcar

2 cucharaditas de piel de lima
rallada

1 sobre de Gelfix Dr. Oetker

1000 g puré de fruta de mango

1 Antes de empezar:

Pelar el mango, quitar el hueso y cortarlo en daditos. • Introducir el mango troceado y el zumo de limón en una cazuela y llevar a ebullición. Bajar el fuego, tapar y dejar cocer lentamente unos 10 minutos.

2 Cocción de la mermelada:

Añadir el azúcar y el Gelfix y cocinar sin dejar de remover durante 3 minutos hasta que tenga la consistencia adecuada. • Apagar el fuego, añadir la ralladura de piel de lima y remover bien. • Antes de verter la mermelada en tarros, hacer una prueba de textura. Verter un poco de mermelada sobre un plato frío y hacer una línea con un dedo. Si la mermelada está demasiado líquida, cocer un poco más.

3 Verter en tarros:

Retirar la olla del fuego y quitar la espuma de la superficie con una cuchara. • Verter la mermelada en los tarros previamente esterilizados. Rellenar los tarros hasta arriba, cerrarlos bien y dejarlos boca abajo durante 5 minutos para conseguir cerrarlos al vacío.

