

# MERMELADA de albaricoque



Ingredientes para 2 botes de 450 gr:

- 1 kilo de albaricoques
- 400 gr de azúcar o 200 gr de tagatosa

## Preparación:

Lavamos y quitamos el hueso a los albaricoques. Los troceamos y colocamos en una olla junto con el azúcar o edulcorante elegido (en mi caso tagatosa, recordad que debe aguantar el calor el edulcorante que elijáis).

Cocinamos a fuego medio después de hervir durante 30 minutos. Trituráis en embotáis al baño maría si no lo vais a consumir en el momento (previamente hay que esterilizar los botes).

[Con las zarpas en la masa](#)



sin  
lactosa