

CONFITURA DE CEREZAS



Ingredientes:

- 500 gr de cerezas
- 150 gr de tagatosa o 250 gr de azúcar

Preparación:

Deshuesamos las cerezas y troceamos en trocitos muy, muy pequeños.

En un cazo calentamos las cerezas troceadas junto con el azúcar o tagatosa. Una vez que comience a hervir, bajamos a fuego medio-alto y cocinamos durante 45 minutos, hasta que reduzca y quede una textura como de caramelo.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

