



mermelada de moras

Ingredientes para 4 botes de 125 ml:

700 gr de moras

350 gr de azúcar especial mermeladas

Preparación en MyCook Touch:

Introducir las moras lavadas y el azúcar. Programar 20 minutos, velocidad 2, 100°.

Pasar por un colador para retirar las semillas y embotar.

Preparación convencional:

Lavar las moras y colocar en una olla junto con el azúcar. Cocinar durante 20 minutos a fuego medio-alto.

Pasar por un colador para retirar las semillas y embotar.

[Con las zarpas en la masa](#)

