



# Mermelada de higo

## Ingredientes

- 1 Kg. higos (con esta cantidad salen unos tres tarros)
- 1 Kg. azúcar
- zumo de medio limón.

## Preparación

Cocer los tarros con sus tapas durante 10', sacar y dejar secar mientras preparamos la mermelada .

Partir los higos por la mitad y ponerlos en una cazuela honda con el zumo de limón, triturar con una batidora hasta conseguir un puré .

Poner al fuego y cuando empiece a hervir ir añadiendo poco a poco el azúcar sin dejar de remover .

Dejar cocer a fuego vivo removiendo de vez en cuando para que no se pegue al fondo hasta que adquiera el punto de mermelada(unos 30') .

Para comprobar el punto meter un platito en el congelador, sacarle y añadir una cucharadita de mermelada, si adquiere la consistencia adecuada al enfriarse podemos retirar del fuego .

Verter la mermelada en los tarros que hemos hervido previamente hasta 1 dedo del borde .

Cerrar inmediatamente para que al enfriarse se haga el vacío .

La mermelada se puede conservar durante varios meses .

.