

MERMELADA 3 GUSTOS

INGREDIENTES:

1 naranja

1 limón

1 manzana.

PREPARACIÓN:

Lavar la fruta bien limpia que utilizaremos también la piel, sacar a la naranja y al limón las pepitas que tengan, y a la manzana el corazón.

Poner a la maquina en velocidad 3 $\frac{1}{2}$ unos segundos para cortarla.

Se pone el agua y las frutas en la th, junto con el azúcar, 20 minutos a temperatura 100°. Cuando a pasado este tiempo se tritura todo bien, y se ponen 20 minutos más. Si queda muy clara se pone 5 minutos a temperatura varoma.

Conforme se va enfriando se cuaja más.