

## MERMELADA DE HIGOS

### INGREDIENTES :

700 g.de azúcar.

700 g.de fruta (en este caso higos)

1 limón

### PREPARACIÓN

Pelas el limón con cuidado de quitar toda la parte blanca y las pepitas.

Lo echas al vaso y después pones la fruta (quitando los rabitos a lo higos, claro) y el azúcar.

Programas en velocidad 4 ó 5 (depende de si quieres que queden trocitos o no) temperatura 100°, 20 minutos.

Si pones 1/2 kilo de fruta y 1/2 de azúcar, programas 15 minutos.

Retiras el cubilete de la tapa y colocas en su lugar el cestillo, para que evapore más. Si aún así la mermelada resulta clara a tu gusto, se programa algunos minutos en varoma hasta que esté cómo te guste.