

Mermelada de Higos

(Elaboración con Thermomix)

Azúcar Glass y Más



Ingredientes

500 gr de higos
1 pera pelada
200 gr de azúcar

Preparación

En Thermomix

Lavamos bien los higos con su piel (que al lavarlos se le cae...) y los introducimos con el resto de ingredientes en el vaso de Thermomix. Troceamos 15 segundos a velocidad 6.

Después programamos 20 minutos temperatura Varoma, y velocidad 1. Si os sale muy líquida podéis programarlo unos minutos más.

De forma tradicional

Ponemos en una cacerola todos los ingredientes bien troceados y lo cocemos a fuego lento durante media hora. Mientras cuece, tendremos que ir removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera para que se vayan aplastando los higos. Cuando esté bien hecha, podemos triturarla con una batidora o bien dejarla así si nos gusta con trocitos.