

Mermelada de peras especiada

4 porciones

Ingredientes

- 1 kg. de peras firmes
- 4 clavos de olor
- 1 ramita de canela
- pizca de nuez moscada
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- cáscara de 1 limón cortada como cinta (sólo la parte amarilla)
- 1 y ½ cucharadas de

SUCRALIGHT POLVO

Elaboración

Pelamos y retiramos las semillas de las peras: ponemos la cáscara y semillas en un liencito y atamos fuerte, para que no se salgan. Cortamos las peras en cuartos, ponemos en cacerola adecuada y agregamos también el atadito de cáscaras y semillas, ya que en la cocción le darán textura a la mermelada. Agregamos también canela, clavos de olor, cáscara de limón y nuez moscada.

Cubrimos apenas con agua y ponemos al fuego. Cuando levanta el hervor, bajamos el fuego y dejamos que conserve el hervor hasta que el agua prácticamente, se evapore cuidando que no se queme. Retiramos y hacemos puré con las peras, retirando la cáscara de limón, canela y clavos. Hidratamos la gelatina sin sabor con media taza de agua, entibiamos hasta que se disuelva bien y la volcamos en el puré de peras. Calentamos nuevamente toda la preparación mezclando con cuchara de madera y retiramos. Dejamos la cacerola destapada y, cuando está tibia, le agregamos el **SUCRALIGHT**. Mezclamos bien y dejamos enfriar. Envasamos en recipiente limpio, seco y previamente enjuagado con alcohol. Tapamos bien el recipiente y conservamos en heladera, hasta terminar de consumir la mermelada.

Por contener gelatina se conserva hasta una semana.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Grasa (g)	Calorías
0,5	30,7	0,4	128

