



MERMELADA DE CIRUELA CON CANELA

INGREDIENTES

- 2 kg de ciruelas, deshuesadas y cortadas en trozos grandes
- 200 ml de agua tibia
- 2 kg de azúcar blanco granulado
- 2 cucharillas de canela en polvo
- 1 cucharada de zumo

PREPARACIÓN

1. Pon las ciruelas cortadas en la olla grande y añade agua. Llévalo a ebullición y déjalo hervir durante 10 minutos, hasta que las ciruelas estén blandas. Añade el azúcar, la canela y el zumo de limón y deja que el azúcar se disuelva lentamente sin llegar a hervir.
2. Sube el fuego hasta plena ebullición y deja hervir la mermelada durante cinco minutos. Saca el platillo del congelador y haz la prueba para ver si está espesa (ve el artículo correspondiente). Si aún no se arruga, sigue hirviendo dos minutos más y vuelve a hacer la prueba.
3. Saca la olla del fuego y deja enfriar durante 15 minutos. Remueve de vez en cuando para que no haya grumos de fruta que caigan al fondo de los frascos. Viértelo en los frascos templados, sella bien y deja enfriar.