



## **MERMELADA DE FRAMBUESA SUPERFÁCIL**

---

### INGREDIENTES

- 500 g de frambuesas frescas
- 800 g de azúcar blanco granulado

---

### PREPARACIÓN

1. Calienta el horno a 120°C y pon el azúcar en la sartén. Calienta en el horno durante 15 minutos.
2. Pon las frambuesas en la olla y sube a fuego alto hasta plena ebullición. Prensa las frambuesas con un pasapurés mientras se calientan y déjalas hervir un minuto más, removiendo sin cesar. Un consejo: si la mermelada es para niños, puedes utilizar un colador para sacar las semillas antes de pasar al próximo paso.
3. Añade el azúcar caliente a la olla de las frambuesas y hierva hasta que la mezcla forme un gel. Haz la prueba del platillo (ve el artículo correspondiente) para comprobar si está espesa.
4. Saca la olla del fuego y deja enfriar durante 15 minutos. Remueve cada cierto tiempo y viértelo en los frascos templados, sella bien y deja enfriar.