



Albaricoque Jam

Kayısı Reçeli



1 kg. albaricoque
1 kg. de azúcar granulada
Corteza de 1 limón
Jugo de 1 limón

- # Ponga el azúcar en una olla, agregue agua en él hasta que recibe de 1 pulgada más alto que el azúcar y hervir.
- # Añadir el lavado eliminan las semillas y los albaricoques en el jarabe que ha alcanzado el derecho a la coherencia.
- # Hervir la mezcla de almíbar y albaricoques a fuego medio vaivén media hora.
- # Retire la olla de la estufa y coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa, y el resto que la noche a la mañana.
- # El día después, eliminar los albaricoques del almíbar y hervir hasta que el almíbar se obtiene una consistencia espesa.
- # Añadir los albaricoques en la que el engrosamiento de jarabe una vez más, hacer hervir la mezcla a fuego medio durante unos 15-20 minutos.
- # Justo antes de extraerlo de la estufa y agregue el jugo de corteza de limón, hervir por 5 minutos más, y gire el calor fuera.
- # Llenar la mermelada caliente en los frascos, cuando se enfría cubrir los topes.
- # Guárdelo en un lugar oscuro y fresco.

Nota: Los atascos no se mezclan demasiado, porque de mantenimiento de las formas de frutas en general.