TECNOLOGÍA ◇ DOMÉSTICA ◇ PROFECO

MERMELADA DE MANGO

Caducidad: 6 meses ◇ **Conservación:** Almacena en un lugar fresco, seco y oscuro. Una vez abierto, mantenla en refrigeración.

INGREDIENTES

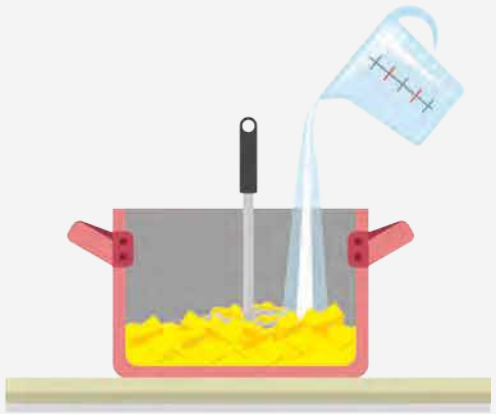
- 1 kg de mango
- 1 ½ tazas de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1 cucharadita de ácido cítrico*
- 1 cucharadita de pectina**

*Se adquiere en farmacias y droguerías.
**Se adquiere en expendios de productos para repostería y pastelería.

UTENSILIOS

- Cuchillo
- Tabla para picar
- Dos ollas
- 1 frasco de vidrio

1



Quítale la cáscara al mango, pícalo o tritúralo, según lo prefieras y mezcla con el agua media taza de azúcar.

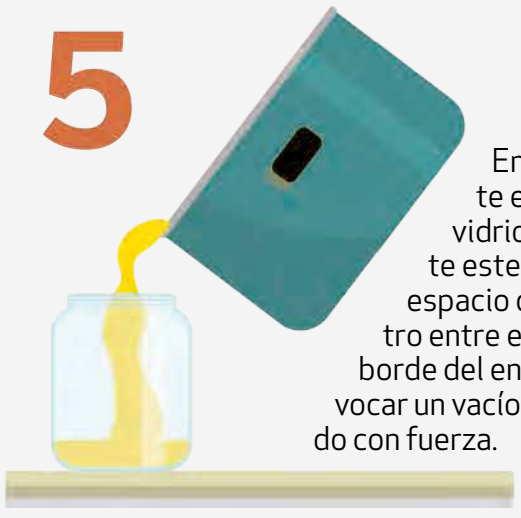
2

Vierte la fruta en una olla y cuando empiece a hervir, agrega lentamente otra media taza de azúcar.

3 El azúcar restante mézclala con el ácido cítrico, la pectina e incorpora todo a la fruta moviendo constantemente.

4 Mantén la mezcla al fuego hasta reducir su volumen a una tercera parte; asegúrate de que no transcurran más de 20 minutos.

5



Envasa en caliente en el frasco de vidrio, previamente esterilizado, deja un espacio de un centímetro entre el producto y el borde del envase para provocar un vacío. Tapa apretando con fuerza.

6

Coloca una etiqueta al frasco que indique el nombre del producto, su fecha de elaboración y caducidad.