

MERMELADA DE HIGOS SECOS CON NARANJA

Ingredientes para 1 bote:

170 gr. de higos secos

1 cs zumo de limón

2 vasos de zumo de naranja

1 cc colmada de jengibre fresco rallado

- Eliminar los tallos de los higos y lavar en un colador bajo el chorro de agua para eliminar harina.
- Triturar todos los ingredientes en un vaso licuador.
- Echar la mezcla en un en caldero y cocinar a fuego medio durante media hora.
- Verter en bote limpio, tapar y enfriar boca abajo.