

Mermelada de higos con especias

INGREDIENTES para 7 tarros de 125g:

- 1 kg de higos troceados
- 400 g de azúcar
- 3 clavos de olor
- ½ cucharadita de café de canela
- Zumo de medio limón

PREPARACIÓN:

1. Preparar aprox 7 tarros de cristal de 125g. Primero lavarlos en el lavavajillas para que estén esterilizados para guardar la mermelada.
2. Poner en el vaso todos los ingredientes y programar **30-35 min/varoma/vel 1**, con el cubilete quitado y el cestillo sobre la tapa, para que evapore mejor.
3. Si prefieres la mermelada sin tropezones, quitar los clavos de olor y triturar **30 seg/vel 10**.
4. Poner la mermelada dentro de los tarros de cristal, cerrar y hacer el vacío al baño María, para ello, poner los botes dentro de una olla con un trozo de tela en el fondo y otro entre los tarros y los llevas a ebullición suave durante unos 20 min. Dejar enfriar en la olla y cuando estén fríos guardar en la despensa.