

## MERMELADAS CON PRONAGAR

---

Las mermeladas hechas con Pronagar se pueden considerar Light, ya que éstas llevan la mitad de azúcar, por lo tanto la mitad de calorías. Además podemos elegir entre una amplia variedad de frutas.



### INGREDIENTES:

La fruta (kiwis, membrillos, fresas, naranjas, manzanas, moras...) que nosotros elijamos, (siendo mejor la fruta de temporada).  
Azúcar un 50% del peso de la fruta.  
Zumo de limón.  
Pronagar en polvo.



### ELABORACION:

Pelar la fruta, trocearla, ponerla en un cazo junto con el azúcar y zumo de limón. Dejar el tiempo necesario para que se ablande. Diluir 2 gramos de Pronagar por cada ½ kg (esta cantidad es orientativa ya que si la fruta no tiene mucho agua y si mucha pectina como la manzana y el membrillo la cantidad de agar será menor; si por el contrario tiene mucho agua como las fresas la cantidad será superior a 2 gramos) de mermelada en un poco de agua fría, añadir a la mermelada justo al final de la cocción dejándola que hierva unos minutos. Espesa conforme se enfría.

Se puede utilizar en el momento o conservar en botes esterilizados, sabiendo que cuanto menos concentración de azúcar tenga la mermelada menos tiempo nos dura.

### Notas:

\* En caso que utilice Pronagar en copos disolver el agar en agua y cocerlo 15 minutos para posteriormente incorporarlo a la mermelada.

\*\* Estas indicaciones son orientativas, se recomienda hacer varias pruebas para conseguir la textura deseada.