



## Mermelada de Higos

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 200 g de *Azúcar*
- 150 ml de *Agua*
- 500 g de *Higos*

### Preparación

Paso 1 - Preparar los higos

Lava bien los **higos** y retira los rabitos. Corta los higos en cuartos y colócalos en una cacerola de base gruesa.

Paso 2 - Añadir el agua y cocinar

Vierte el agua en la cacerola con los higos y lleva al fuego. Cocina a fuego medio durante 15 minutos, removiendo ocasionalmente para evitar que los higos se peguen al fondo.

Paso 3 - Agregar el azúcar

Añade el azúcar a la mezcla de higos y agua. Remueve bien para que el azúcar se disuelva completamente. Cocina a fuego medio durante otros 15 minutos, removiendo de vez en cuando.

Paso 4 - Envasado

Vierte la mermelada caliente en botes esterilizados. Cierra bien los botes y deja enfriar. Puedes conservarlos en la nevera hasta un mes o envasarlos al vacío para una mayor duración.