

# Jarabe de fresas casero

Receta para jarabe de fresas casero

## Ingredientes:

400 g de fresas frescas o congeladas  
350 g de azúcar de caña  
1 vaina de vainilla  
2 cucharadas de zumo de limón  
2 cucharadas de agua

1. Cortar las fresas y les verterlas en una olla.
2. Agregar el azúcar, la vaina de vainilla, el zumo de limón y el agua.
3. Mover con frecuencia la mezcla y hervirla a fuego lento durante 15-20 minutos.
4. Separar las fresas del líquido utilizando un colador.
5. Enjuagar los tarros de conserva en agua hirviendo. Conservar en el jarabe de fresa en los tarros de conservas.

*Se puede diluir el jarabe de fresas añadiendo agua mientras la mezcla hierve a fuego lento. Si la consistencia de su resultado final es demasiado líquida, se dejará hervir el jarabe hasta conseguir la textura deseada.*

*Hay que tener en cuenta que el jarabe se endurece cuando se enfría.*

*Añade el jarabe de fresa a productos lácteos, crepes, en helados, postres, en batidos y a bebidas frías. (Almacenar el jarabe en algún lugar frío. En el frigorífico se conservará entre 14 y 30 días).*

SØSTRENE GRENE