



### **Pasos para preparar el Dulce de Membrillo:**

- 1:** Lavar los membrillos y cocerlos en agua abundante hasta que estén tiernos y la piel empiece a agrietarse.
- 2:** Escurrirlos, pelarlos y cortarlos en trozos. Pasarlos por la batidora para hacer un puré.
- 3:** Pesar el puré obtenido y mezclarlo con un 80% de su peso en azúcar.
- 4:** Cocer a fuego suave, removiendo la mezcla continuamente para evitar que se pegue.

**Paso 5:** Retirar del fuego cuando adquiera el color de la fotografía y tenga una consistencia similar a la de las mermeladas (al gusto de cada uno), verter en un molde grande o en varios pequeños y refrigerar.

**Caza del tesoro: El dulce de membrillo, un postre de ida y vuelta:**

<http://spansknorskwebquest.blogspot.no/p/caza-del-tesoro-el-dulce-de-membrillo.html>