

## mermelada de frambuesas



### Ingredientes:

- 400 gr de frambuesas
- 100 gr de tagatosa
- 1/2 manzana

### Preparación:

Ponemos a macerar durante una hora las frambuesas con la tagatosa. A continuación las ponemos en un cazo con la media manzana (con piel y semillas) troceada. Cuando comience a hervir bajamos a fuego medio y cocinamos durante media hora.

Pasamos por un colador o chino y embotamos la mermelada.

[Con las zarpas en la masa](#)