



Recetas con Stevia

Melocotón en almíbar de *Stevia rebaudiana*

Ingredientes

Melocotones de buena calidad, preferentemente de variedades tardías
0,5 g de Glycostevia-R60 (2 cucharaditas de moka) por cada litro de agua

Preparación

Cortar los melocotones por la mitad para quitarles el hueso.

Pelar y, si son muy grandes, cortarlos a trozos.

Preparar el almíbar de Estevia en un recipiente aparte: 2 cucharaditas de moka por cada litro de agua.

Para llenar los botes, ir colocando los trozos hasta que falten unos 4 cm para llegar al borde y terminar de rellenar con el almíbar de Estevia.

Tras habernos asegurado de que los botes están bien cerrados, dejarlos hervir durante 10 minutos al baño María.

Dejar enfriar y ya puede guardarse en la despensa.

Se puede consumir durante todo el año siguiente. Es un postre muy bueno, y este almíbar no es tan pesado como el de azúcar.

Dificultad: Fácil

Autor: Ana, la sevillana

