

Dulce de Papayuela

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Clavos De Olor: 5 Unidades

Azúcar: 1 Taza

Papayuelas: 2 Unidades

Agua: 1 y 1/2 Litro

Limón, para su jugo: 1/2 Unidad

Canela: 2 Ramas

Preparación de la Receta

- En una olla, colocar agua, canela en rama, clavos de olor, azúcar, *jugo de limón* y las papayuelas cortadas en juliana.
- Dejar cocinar suavemente hasta que estén tiernas, se haya formado un *almibar* espeso y cambie de *color*.
- Una vez *cocido* el dulce, dejar enfriar y guardar en frascos esterilizados en la nevera.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dulce-de-papayuela>