

# Ideal para acompañar el mate o la merienda: Cómo hacer unos membrillitos caseros en pocos minutos

23/05/2024



Con un **ingrediente secreto** se puede preparar una receta de membrillitos caseros de manera rápida y sencilla. Esta simple preparación es un acompañamiento ideal para la merienda con amigos o en familia.

El sencillo paso a paso permite que cualquiera pueda realizar esta riquísima preparación: no requiere mucho tiempo ni habilidades culinarias. Además, sólo lleva 5 ingredientes y todos son fáciles de conseguir.

## Los ingredientes necesarios para

# preparar la receta de membrillitos caseros

- 200 g de membrillo
- Agua
- **Ingrediente secreto: Masa de tarta tipo pascualina, hojaldrada**
- Manteca derretida
- Azúcar

## El paso a paso de la receta de membrillitos caseros con un ingrediente secreto

1. Tomar un recipiente que sea apto para microondas, colocar el membrillo cortado en cubos con un chorrito de agua y mezclar. Llevar la preparación al microondas por un minuto para que se disuelva completamente.
2. Tomar una placa aceitada y colocar una de las tapas de la masa de tarta tipo pascualina. Al ser hojaldrada, el resultado final será similar a los membrillitos que se comercializan en las panaderías.
3. Colocar sobre la tapa el membrillo derretido, y tapar con la otra masa. Antes de mandar al horno, pincelar con manteca derretida y espolvorear con mucho azúcar.
4. Por último, cortar en cuadrados chiquititos y llevar a un horno precalentado a 180°C durante 20 minutos.

## Cómo preparar dulce de membrillo

# casero para la receta

Con membrillos maduros, azúcar y jugo de limón se puede preparar el dulce necesario para los membrillitos. Para comenzar la preparación se deben lavar, retirarles 'el corazón' y las semillas.

Después de cortarlos en trozos, se cocinan con azúcar y jugo de limón durante aproximadamente dos horas, hasta que la mezcla se espese. Para conseguir una textura suave, algunos pasan la mezcla por la batidora. Otros prefieren dejar trozos de membrillo para una textura más rústica.

Fuente: Radio Mitre