

MERMELADA DE PIÑA Y RON CON JENGIBRE

Ingredientes:

Rinde para 3 tazas

- 3 tazas (450 g) de piña fresca, pelada y picada en cubos pequeños
- 1/2 taza (120 ml) de agua
- 2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón fresco
- 1 astilla de canela (aproximadamente 3 g)
- 2 cucharadas (30 ml) de ron oscuro (opcional)
- 1 cucharadita (5 g) de jengibre fresco, rallado
- 4 cucharadas (60 g) de Natuvia Granulado (o al gusto)

Preparación:

1. En un tazón mediano, combiná la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela. Revolvé con un batidor de globo y reservá.
2. En un tazón grande, batí la mantequilla con el Nativia Granulado usando una batidora eléctrica hasta que la mezcla se vea cremosa y cambie a color claro.
3. Agregá el huevo y el extracto de vainilla, y batí hasta que se incorporen por completo.
4. Incorporá los ingredientes secos a la mezcla húmeda en tres partes, batiendo a velocidad baja hasta que todo esté integrado. No batás en exceso.
5. Con una espátula de silicón, mezclá las almendras fileteadas y los arándanos secos hasta que estén bien distribuidos en la masa.
6. Formá la masa en un disco, envuélvela en plástico y refrigerá por al menos 30 minutos.
7. Hornear las galletas: precalentá el horno a 180 °C (350 °F). Cubrí una bandeja para hornear con papel de pergamino.
8. Formá bolitas de masa de una cucharada, colocalas en la bandeja y aplanalas ligeramente con la palma de la mano o con un tenedor.
9. Horneá durante 10-12 minutos, o hasta que los bordes estén dorados. Dejá enfriar en la bandeja por un par de minutos antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen por completo.