

## Arabe de Arándanos

**½ taza de agua**

**½ taza de azúcar**

**2 tazas de arándanos**

**1 ½ pulgada de rebanada gruesa de limón, con cáscara (opcional)**

**¼ cucharadita de canela en polvo (opcional)**

Lavar los arándanos bajo, agua corriente fría. Escurrir. Hervir agua y azúcar, luego agregue arándanos, limón y canela. Cocine a fuego lento por 10 minutos, revolviendo ocasionalmente. Enfriar y servir.



# Consejos de Seguridad de Agricultores de los Alimentos del Mercado

- Elegir bayas que aparecen sin arrugas, azul en color, y casi libre de hojas y tallos.
- La caja no debe estar manchada o tener signos de mojo.
- Bayas deben de ser utilizadas dentro de pocos días de la compra.
- Arándanos deben ser guardados en el refrigerador en su envase original.
- Cuando esté listo para usar lavar y escurrir bien.
- Esta receta funciona bien con bayas sobre-maduras.

Food Safety Cooking Demonstrations and materials are supported by a Food Safety Training and Education grant provided by the Michigan Department of Agriculture and Rural Development.