

# CONFITURA DE MANZANA APTO PARA DIABETICOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

LA PRÓXIMA CONFITURA SERA DE MANGO.

## Ingredientes para 6 personas :

- 500 gr de manzana
- 250 gr de confitura <https://www.dayelet.com/es/>
- El zumo de 1 limón
- 1 bote de cristal

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Pelamos las manzanas, les quitamos el corazón y las pepitas. Las cortamos en trozos y las echamos en un cazo. Exprimimos el limón, lo colamos y lo echamos encima de los trozos de manzana para que no se oxiden. Encendemos el fuego un poco alto y vamos dando vueltas a las manzanas durante unos 10 minutos. Pasados los 10 minutos echamos los 250 gr de la confitura Dayelet, ponemos el fuego a la mitad de temperatura (mi vitroceramica tiene del 1 al 6 y yo lo puse en el 3) como minimo hay que dejarlo 30 minutos, dandole vueltas cada 5 minutos como maximo. A mi me gustan las confituras suaves así que la pase por la batidora, luego la eche en el bote la tape y cuando se enfrio la deje 24 horas boca abajo, así se conservan tambien al vacio, aunque yo a la mia no se lo hice porque era para desayunar y merendar.