

# MERMELADA DE MANZANA



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

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

No hay nada mejor que una rica mermelada casera

## Ingredientes para 4 personas :

- 5 manzanas
- 1/2 Vaso de agua
- El zumo de 1 limón
- 2 Cucharaditas de canela
- 1/2 cucharadita de jengibre
- 3 Cucharadas de azúcar o edulcorante líquido

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN** Se pelan y se cortan las manzanas, se echan en una cazuela y todos los demás ingredientes. Se deja a fuego medio hasta que se vea que la manzana está casi desecha. Yo lo trituré con la batidora porque me gusta la mermelada suave. Lo eché en un bote, lo cerré bien y lo metí en una cazuela cubierto de agua y en el fondo un paño. Lo herví durante 10 minutos, de que se enfrió lo debe boca abajo un tiempo. Me ha quedado bueniisiiima, se acabo el comprar mermelada echa.