MERMELADA DE MANZANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Con un cacho de trapo de punto de cruz le borde el dibujo de una manzana roja y al rededor del cuadro, lo ate con un lazo rojo. Ha sido mi toque personal.

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 bueniiisiiiima, se acabo el comprar mermelada echa. EN LA PANIFICADORA -500 gr de fruta -500 gr de azúcar -Zumo de 1 limón 40 gr de pectina en polvo PREPARACIÓN: Pelar y cortar la fruta, echar todos los ingredientes en la cubeta de la panificadora y seleccione el programa 11. Después incorporar la pectina, añada el azúcar poco a poco. Cerrar la tapa y dejar que el ciclo termine. Echar inmediatamente el preparado en tarros, cerrar herméticamente las tapas y poner los tarros 10 minutos boca a bajo.