

CONFITURA DE MANZANA APTO PARA DIABETICOS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Ana Maria Mende



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.