

# MERMELADA ESPECIADA DE NARANJA Y MANZANA



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

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** tania Segura

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico



## Descripción:

Mermelada para postres o desayunos, como relleno de tartas.

## Ingredientes para 6 personas :

- 500 GR. de MANZANAS
- 2 NARANJAS
- 300 GR. de AZUCAR MORENO
- 1 CUCHARADA de AROMA DE AZAHAR
- 1 UCHCARADITA de CANELA EN POVLO
- 1 CUCHARADITA de CURCUMA

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*En una olla ponemos las manzanas y las naranjas en rodajas, semi cubiertas con agua, añadimos las especias y el azúcar, y dejamos fuego bajo reducir la fruta. Pasamos por la batidora y conservamos en el frigorífico.*