MERMELADA ESPECIADA DE NARANJA Y MANZANA

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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** *karmela*



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 azúar, y dejamos fuego bajo reducir la fruta. Pasamos por la batidora y conservamos en el frigorifico.