

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Mailo Vergara



MERMELADA DE MANZANA

Descripción:

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Ingredientes para 10 personas :

- 1 kg de manzanas Mejor cuanto más verdes estén
- 400 gr de azúcar
- zumo de medio limón
- 1 pizca de canela en polvo
- un chorrito de agua

Preparación:

Paso 1

Pelar, descorazonar y trocear las manzanas. Poner en una olla alta y añadir el resto de los ingredientes y un poco de agua. Dejar reposar 20 minutos. Poner a fuego suave 45 minutos, removiendo cada pocos minutos suavemente. Mientras se va cocinando, machacar los trozos para que queden pequeños. Cuando tenga la consistencia de mermelada y haya cambiado de color, se pasará a los botes donde se va a envasar al vacío.