MERMELADA DE MANZANA

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Pilarpv

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

No hay nada mejor que una rica mermelada casera

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.