

CONFETTURA DI MELE

Ingredienti

- 1 limone
- zucchero (700gr)
- cannella
- mele renette

Come si prepara

La sera prima sbucciare le mele conservandone i semi in un sacchetto di garza.

Coprire le mele con lo zucchero e lasciarle macerare tutta la notte.

Sbucciare il limone tagliando sottilissima la parte gialla della scorza. Spremerlo e filtrarne il succo.

Cuocere a fuoco dolce le mele insieme al sacchetto dei semi, alla buccia di limone e alla stecca di cannella.

Aggiungere, se necessario, un bicchiere d'acqua. Far cuocere mescolando per circa 30 minuti.

Mettere in un piattino inclinato un cucchiaino della preparazione, se scivola compatta verso il bordo, la marmellata è pronta.

Togliere il sacchetto di garza con i semi e versare la marmellata in barattoli di vetro ben puliti.

Difficoltà: 3


Tempo: 60

Tabella nutrizionale

Valore energetico	157 kcal 657 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, bambini, feste, marmellate, confetture, Confettura di mele, marmellata di



mele

