# Mermelada de manzana

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

**Creador:** Angelicajrrt

**Tiempo:** 1h y 30min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## 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 cociendo, 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.