



Paso a Paso

Mermelada de Manzana

Descripción: Mermelada de manzana ideal para rellenar tartas.

- Ingredientes:**
- 1 Kg. de Manzanas
 - 450 gr. de Azúcar
 - 1 Rama de Canela
 - 500 ml. de Agua
 - 1/2 Limón



Preparación: Antes que nada, debemos pelar y descorazonar la manzana. Luego la cortamos en trozos.

En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo en tres sencillos pasos puedes realizar una exquisita mermelada de manzana que podrás utilizar como relleno para tus tartas.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Colocamos la manzana, previamente pelada y troceada, junto con la azúcar, la canela y el $\frac{1}{2}$ limón en una olla con 500 ml. de agua.

2



Dejamos cocinar por 3 horas a fuego lento. Remover cada cierto tiempo

3



Cuando este lista, dejamos enfriar en un recipiente de vidrio y listo!!!