

DULCE DE MANZANAS



INGREDIENTES:

- 10 Manzanas
- 1 limón
- el mismo peso de la pulpa en azúcar
- 1 chaucha de vainilla

ELABORACIÓN:

Lavar, pelar y cortar en cuartos las manzanas, sacándoles las pepitas.

Colocarlos los cuartos en una olla, rociarlos con el jugo del limón y agregar ½ taza de agua.

Cocinar revolviendo de vez en cuando hasta que las manzanas estén tiernas.

Escurrirlas, pesarlas y agregar el mismo peso de la pulpa en azúcar. Pasar todo por un tamiz o licuadora, volver a llevar a fuego moderado. Agregar la chaucha de vainilla y cocinar revolviendo siempre, hasta que tome color, espese y se despegue del fondo.

Retirar la chaucha y envasar en frascos previamente esterilizados.