

JALEA DE MANZANA Y CANELA



INGREDIENTES:

- 1 kg. de Manzanas verdes
- 1 limón
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de azúcar
- ½ cucharada de canela en polvo

ELABORACIÓN:

Lavar, pelar y sacarle las semillas a las manzanas.

Lavar bien el limón cepillandole la cáscara, exprimirlo y sacarle las semillas.

En una bolsita colocar las cáscaras y semillas de ambas frutas.

El resto de la manzana cortarla en cubitos y ponerlas en una cacerola con el azúcar, el jugo de limón, el agua y la bolsita con las cáscaras.

Calentar a fuego moderado hasta que rompa el hervor. Una vez logrado este punto, bajar el fuego y perfumar con la canela, cocinar hasta que la preparación alcance el punto de jalea.

Retirar del fuego y tamizar la jalea.

Envasarla en un frasco estilizado, tapar y esterilizar durante 25 min.