

detkityumen.ru

Мармелад яблочный

Ингредиенты

Сок яблочный - 0,5 стак

Сахар - 2 стак

Цедра лимона - 2 ст.л.

Желатин - 20 г

Вода - 100 мл

Как приготовить:

Желатин залить соком и оставить набухать. На терке натереть цедру лимона.

В кастрюльку насыпать два стакана сахара и залить его водой. Добавить цедру лимона.

Поставить кастрюльку на огонь, постоянно помешивать, пока сахар не растворится.

Когда сахар растворится, снять кастрюлю с огня и добавить набухший желатин.

Тщательно перемешать, чтобы все комочки растворились. Процедить через сито цедру.

Перекладываем в формы и охлаждаем. Я оставила на ночь в холодильнике.

Перед подачей нарезать и обвалять в сахаре или сахарной пудре.

