

detkityumen.ru

Яблочное варенье



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Приготовление:

Рецепт "Варенье из яблок "Быстрое и живое"":

Итак, 3 кг яблок - любых! 2 стакана сахара. Если яблоки сладкие, сахара меньше. Яблоки помыть, очистить от сердцевинки, разрезать на 6 -8 частей. Засыпать сахаром, потрясти, чтобы сахар распределился равномерно, оставить на сутки-двое в прохладном месте. Но не в холодильнике! Пару раз перемешать, чтоб сок равномерно распределился.

Поставить на огонь, довести до кипения, варить на медленном огне 7 -10 минут. И все! Закатать. Хранятся при комнатной температуре, можно даже 2 года. Единственный нюанс - бывают ну оччень твердые яблоки. Тогда уж варить подольше.

29.08.2020

[Dinarica](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/753/