

GELATINA DI MELA E CANNELLA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 4 VASETTI

- 1,5 kg di mele - succo di limone (facoltativo) - 800 g di zucchero semolato - 1 cucchiaino di cannella

1. Lavare e sbucciare le mele e passarne la metà al Filtro Setaccio. Vuotare il cestello e passare il resto delle mele.

2. Mescolare il succo di mele al succo di limone. Mettere il succo in una pentola per marmellate. Portare a ebollizione per 3 minuti senza smettere di mescolare. Aggiungere lo stesso peso di zucchero e un cucchiaino di cannella. Riportare a ebollizione e cuocere a fuoco vivo per 3 minuti mescolando in continuazione. Mettere nei vasetti, chiuderli e capovolgerli. Lasciarli raffreddare prima di metterli in frigo.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■