



## Μαρμελάδα μήλο & κανέλα

Μερίδες: 1 βάζο 400 ml

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 20-25 λεπτά

### Υλικά

- 600 γρ. μήλα
- χυμό από 1 λεμόνι
- 120 γρ. Canderel μίγμα με μαύρη ζάχαρη και με γλυκαντικό από το φυτό stevia
- 200 ml νερό
- 2 ξυλάκια κανέλας

### Εκτέλεση

- 1) Καθαρίζουμε τα μήλα από φλούδες, κοτσάνια, σπόρια και πυρήνα και τα κόβουμε σε τέταρτα.
- 2) Τα τρίβουμε στη χοντρή πλευρά του τρίφτη πάνω από μπολ.
- 3) Περιχύνουμε τα μήλα με το χυμό λεμονιού και ανακατεύουμε καλά.
- 4) Βάζουμε τα μήλα, το **Canderel μίγμα με μαύρη ζάχαρη και με γλυκαντικό από το φυτό stevia**, το νερό και το ξύλο κανέλας σε κατσαρόλα και ανακατεύουμε.
- 5) Βάζουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας να βράσει κι έπειτα χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια/χαμηλή. Σιγοβράζουμε για 20-25 λεπτά, μέχρι να πήξει η μαρμελάδα.
- 6) Γεμίζουμε **αποστειρωμένο βάζο** με τη μαρμελάδα και το φυλάμε στο ντουλάπι. Εάν δεν έχουμε αποστειρώσει το βάζο, μπορούμε να φυλάξουμε τη μαρμελάδα στο ψυγείο για 2 βδομάδες.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**