La Confettura di Mele (senza zucchero)

Ultimamente mi sto interessando alla preparazione di marmellate e confetture senza l'uso dello zucchero o per lo meno limitandone il suo consumo. La ricetta che sto per proporvi è per preparare una deliziosa e leggera confettura di mele che potrà essere utilizzata come farcitura in crostate oppure come ripieno in semplici biscotti. Rimane comunque di consistenza molle (cioè non tende a gelificarsi) ma durante poi la cottura (nel caso per l'appunto di una crostata) si asciuga meglio. Ad ogni modo questa tipologia di preparazione vi garantisce di preservare il gusto autentico e l'aroma naturale delle mele.

Ingredienti per due vasetti grandi:

- 2 kg di mele (lavate, sbucciate e private del torsolo)
- mezzo limone biologico (il suo succo)
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 bicchiere d'acqua

Preparazione:

Mettete le mele tagliate a pezzettini in una pentola capiente. Aggiungeteci il succo del limone, l'acqua e la cannella. Chiudete con il coperchio e lasciate riposare per almeno 1 ora.





Lasciare riposare 1 ora con coperchio

Trascorsa l’ora mescolate ed accedere il fuoco a fiamma media. Fate cuocere le mele con coperchio per almeno 45 minuti, girando di tanto in tanto.



Verso gli ultimi minuti di cottura, girate e mescolate utilizzando una frusta, che in questo modo vi consentirà di ottenere una polpa più concentrata ed omogenea.



Spegnete il fuoco e versate la confettura dentro i vasetti che avrete già lavato ed asciugato per bene. Chiudete bene e capovolgeteli. Copriteli con dei panni e lasciate riposare al buio per un’intera giornata.



Ricordate di coprire i barattoli con dei panni e di lasciarli al buio per almeno un giorno

La confettura è pronta e si conserva per 3 mesi. Se aperta andrà tenuta in frigorifero e consumata entro una settimana al massimo.