

# Лимонный мармелад



На 100 грамм:  
Калорийность: **56,34 ккал.**  
Белки: **11,17 г.**  
Жиры: **0,14 г.**  
Углеводы: **2,73 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/limonnyj-marmelad/>

## Ингредиенты:

- стевиозид по вкусу
- тертая цедра лимона – 1 ст.л
- желатин – 50 г
- сок лимона – 350 г

## Приготовление:

Натереть 1 ст. л. цедры лимона. Выдавить сок лимона. Довести сок с цедрой до кипения и проварить на маленьком огне около 5 мин. Процедить. В жидкость добавить желатин, размешать. После того как желатин растворится, добавить стевиозид, тщательно перемешать.

После того, как жидкость немного остыла, выливаем её в прямоугольный контейнер, покрытый бумагой для выпечки. Убираем форму с мармеладом в холодильник на 10 часов. Достаем застывший мармелад из холодильника, вытаскиваем вместе с бумагой из формы, переворачиваем пласт на разделочную доску, нарезаем острым ножом на небольшие квадратики. Храним готовый мармелад в холодильнике.