Мармелад из яблок

На 100 грамм:
Калорийность: **40,55 ккал.**
Белки: **0,39 г.**
Жиры: **0,33 г.**
Углеводы: **8,47 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/marmelad-iz-yablok/

Ингредиенты:
- яблоко - 1,5 кг
- вода - 1 ст
- лимон - 1 шт
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:
Яблоки разрезаем на 4 части, удаляем сердцевину, кожицу оставляем. Выкладываем подготовленные яблоки в кастрюлю, добавляем воду и варим 20 минут на среднем огне. Мягкие яблоки пропускаем через сито, выкладываем обратно в кастрюлю, добавляем подсластитель, сок одного лимона. Перемешиваем и варим, часто помешивая, около 1 часа на слабом огне, пока яблочное пюре не загустеет и не начнет пузыриться. Очень важно, чтобы пюре не пригорело. Остужаем. Чтобы быть уверенными, что пюре готово для мармелада, можно одну чайную ложку заморозить 2-3 минуты в морозильнике и убедиться, что пюре принимает консистенцию холодца. Форму примерно 20 на 20 см. смазываем маслом, выстилаем пергаментной бумагой, чтобы она пропиталась. Равномерно распределяем подготовленную смесь из яблок в форме и отправляем в холодильник на 3-4 часа. Пергаментный лист с охлажденной яблочной смесью вынимаем из формы и переворачиваем на чистый лист пергамента, снимаем верхний лист и оставляем сохнуть на 8-9 часов. Мармелад должен затвердеть и хорошо разрезаться ножом. Если по какой-то причине мармелад не застыл до нужного состояния, тогда отправляем мармелад в разогретую духовку до 65 градусов на 1 час. Остужаем. Готовый мармелад нарезаем на кусочки. Храним мармелад при комнатной температуре или в холодильнике до года.