Яблочно-карамельное повидло без сахара

На 100 грамм:
Калорийность: **47,13 ккал.**
Белки: **0,42 г.**
Жиры: **0,4 г.**
Углеводы: **9,91 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/yablochno-karamelnoe-povidlo-bez-sahara/

Ингредиенты:
- 6 яблок
- цедра 1 лимона
- 1/2 ч.л. корицы

Приготовление:
Яблоки порезать, добавить корицу и цедру лимона, выложить в форму,закрыть крышкой и в духовку.
Запекать в течении 2 часов: при температуре 200 пол часа, потом 1,5 часа при 180.
Джем получается очень сладкий и очень вкусный!
Учтите, что яблоки уменьшатся где-то в 3 раза! Так что если хотите много, берите больше яблок!