

CONFETTURA DI CEDRO E MELA senza zucchero

Mercoledì con la biocesta-agrumi c'era anche un cedro. Avevo tre mele piccole bio di quelle gialle e rosse. Ho fatto questa cosa buonissima :-)

Non uso più lo zucchero, neppure integrale, neppure il malto o altro tipo di zucchero aggiunto. Uso il succo di mela concentrato biodinamico, praticamente uno sciroppo dolcissimo che si trova in bottiglie di vetro da un litro nei negozi bio e che è il dolcificante più sano e naturale che c'è.

1 cedro bio

3 mele piccole bio

250 ml succo di mela concentrato biodinamico

un pizzico di sale

Ho tagliato a dadini piccoli il cedro e a dadi più grossi le mele lasciando la buccia.

Ho messo in pentola con il succo di mela e il sale, cotto un'ora e mezza circa a fuoco basso ma la potevo lasciare meno solo che mi sono distratta, ho invasato nei vasetti sterilizzati e sterilizzato di nuovo i vasetti pieni. Sono sicurissima che se la si riesce a risparmiare dura anni come le normali marmellate.

