

# Mermelada de manzanas

**4 porciones**

## Ingredientes

½ kg. de manzanas  
2 y ½ cucharadas de  
**SUCRALIGHT POLVO**  
1 cucharada de gelatina  
sin sabor  
1 cucharadita de ralladura  
de naranja  
½ taza de agua

## Elaboración

Pelamos las manzanas, retiramos las semillas y cortamos en trozos. Ponemos en un recipiente el agua, ralladura de naranja, las semillas (en una gasa) y las manzanas. Cocinamos hasta que se reduce el líquido.

Retiramos el paquetito de las semillas y hacemos un puré con la fruta. Disolvemos la gelatina en agua fría, incorporamos a la preparación y llevamos a hervor un par de minutos. Retiramos del fuego, agregamos **SUCRALIGHT POLVO** y dejamos enfriar. Podemos utilizarla como postre, relleno de bizcochos o como más nos guste.

**Sucralight**  
Sucralosa  
El azúcar sin calorías!



1 porción: 105  
calorías aprox.

