

Marmellata di mele KIKU e pistacchi

Ingredienti

1 kg	di mele KIKU
1	stecca di vaniglia
1/2	stecca di cannella
350 g	di zucchero gelificante
50 g	di pistacchi tritati

Preparazione

Sbucciare e pulire le mele. Tagliarle a cubetti.

Mettere in una pentola i cubetti di mele, la stecca di vaniglia, la cannella e lo zucchero gelificante. Lasciarlo cuocere per ca. 30 minuti.

Aggiungere i pistacchi tritati.

Ritirare il tutto in barattoli di vetro e chiuderli bene.

Lasciarle in un posto fresco.

