

# DULCE DE MANZANA

## *DULCE DE MANZANA*



Ahora que estamos inmersos en pleno otoño y muchas personas están empleadas en la recogida de manzana, he creído conveniente dedicar todo un artículo a esta gran fruta.

En Asturias tenemos grandes manzanares, con muchas variedades diferentes, Blanquina, Carrió, Clará, Reinetta,,, muchas de ellas dedicadas a la obtención de la sidra , fabricada con el jugo fermentado (imposible venir por aquí y no probarla) y otras para su puesta en venta. Y por suerte, durante estas fechas tengo la posibilidad de recoger gran cantidad de esta fruta para consumo propio, puesto que mi familia materna dispone de un gran terreno lleno de manzanos.

Todos los años durante este mes suelo emplear gran parte de las manzanas que recogemos para hacer dulce. Hago repetidas cantidades en diferentes moldes y los meto al congelador para poder disponer todo el año de dulce casero, aunque también aprovecho para hacer tarta, empanada, mermelada,,, podemos darle muchos tipos de uso. ¿Y que es lo mejor de todo? Los beneficios que nos aporta...

La manzana nos sirve como antiinflamatorio para el aparato digestivo, es diurética, depurativa, anticatarral, nos ayuda a prevenir el colesterol, la diabetes y el cáncer y muchos otros aspectos más. Si con toda esta retahíla no os he convencido para que mantengáis esta fruta en vuestra dieta diaria es que no hace falta porque lo sabéis y disfrutáis de ella en la medida de lo posible.

Como hoy la receta va de manzanas , aquí os dejo el proceso tanto tradicional como con la thermomix para obtener un buen dulce de este manjar.

## **INGREDIENTES**

- 1,2 kg de manzanas.
- 800 g de azúcar.
- 1 limón.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Para hacer el dulce de manzana de forma tradicional vamos a utilizar una olla. Hemos de tener en cuenta que los tiempos de cocción siempre pueden variar en función del tipo de manzana utilizada, de su nivel de madurez y de las cantidades que utilicemos. Por ello tendremos que tantear hasta encontrar el punto óptimo. Las cantidades arriba indicadas dan lugar a una pieza del tamaño que muestro que es bastante generosa. Si variamos la cantidad de manzana debemos variar el azúcar en proporción.

## **ELABORACIÓN**

1. En primer lugar vamos a lavar bien las manzanas por fuera , descorazonándolas y troceándolas en pedazos, desechando todo lo que no valga. Las dejaremos con la piel ya que ésta nos ayuda a obtener una estructura más compacta. Introducimos todos los trozos en una pota hasta obtener la cantidad arriba indicada.
2. Exprimimos el limón y añadimos el zumo a la pota junto con el azúcar. El limón nos ayuda con sus propiedades como conservante. Podemos añadirle un poco de agua , aunque esto es opcional, para evitar que el azúcar se nos convierta en caramelo. Lo llevamos todo a ebullición a fuego intermedio una media hora o hasta que el azúcar se haya disuelto bien y la manzana este blanda.
3. Pasamos la mezcla por la trituradora hasta que quede un puré fino y lo vertemos de nuevo en la pota. Lo llevamos a ebullición otra vez al menos una hora , a partir de ahí tendremos que ir comprobando en que punto se encuentra el dulce hasta encontrar el más óptimo . Sabremos que está listo si cogemos una cucharadita, la ponemos sobre un plato y vemos que solidifica en unos segundos. Sino es así lo mantendremos cocinando un poco más hasta que nos de resultado la prueba.
4. Una vez listo lo vertemos sobre un tupper-ware o varios, según el tamaño deseado. El dulce de manzana se puede decir que dura mucho tiempo, así que si hacemos cantidades grandes lo podemos conservar en nevera o incluso congelarlo para ir sacando a lo largo de un año entero.

### **CON THERMOMIX**

Con la thermomix el proceso para obtener el dulce no puede ser más sencillo, puesto que no tenemos que estar pendientes de la cocción, con el tiempo necesario sale bien cuajado. Las cantidades arriba indicadas las he ajustado para aprovechar al máximo el espacio del vaso.

### **ELABORACIÓN**

1. En primer lugar vamos a lavar a bien las manzanas por fuera puesto que las vamos a utilizar con piel, ya que ésta nos facilita la tarea de cuajar el dulce. Las descorazonamos y las troceamos en trocitos desechando los restos que no sirvan. Vamos introduciendo los trozos en la thermo con la pesa puesta hasta obtener la cantidad indicada. Si se llena la thermo y todavía no hemos conseguido la cantidad trituramos unos segundos la manzana para hacer más espacio hasta completar el kilo doscientos.
2. Trituramos 15 segundos a velocidad 4. Añadimos el azúcar y el limón (pelado y sin pepitas). El limón nos sirve como conservante para mantener el dulce durante mucho tiempo. Indicamos en la maquina 25 segundos a velocidad 8 hasta obtener una especie de puré o papilla.
3. Programamos la thermo una hora a 100° en velocidad 3. Cuando el tiempo haya finalizado le damos unos golpes de turbo para reducir el dulce y vertemos el contenido en el molde o los moldes que hayamos escogido. Las cantidades que he indicado dan lugar a una pieza bastante prominente como se puede apreciar en la foto. Podemos conservar el dulce en nevera, dura bastante, e incluso si queremos hacer cantidades para un año entero tenemos la opción de congelarlo e ir sacando las piezas cuando nos apetezca.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>