



Μαρμελάδα βερίκοκο-ροδάκινο χωρίς ζάχαρη

Μερίδες: Μισό κιλό μαρμελάδα, **Χρόνος προετοιμασίας:** 8 ώρες, **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά, **Χρόνος αναμονής:** 3-4 ώρες

Υλικά

- 400 γρ. βερίκοκα (καθαρό βάρος χωρίς κουκούτσι)
- 400 γρ. ροδάκινα (καθαρό βάρος χωρίς κουκούτσι)
- 25 γρ. τριμμένο ginger
- 150 γρ. Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia

Εκτέλεση

- 1) Πλένουμε τα φρούτα καλά, τα στεγνώνουμε και βγάζουμε το κουκούτσι. Τα κόβουμε σε μικρούς κύβους. Τρίβουμε το ginger σε λεπτό τρίφτη.
- 2) Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τα φρούτα, το ginger και την Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia. Ανακατεύουμε καλά, κλείνουμε με το καπάκι και αφήνουμε για 6-8 ώρες ώστε να βγάλουν τα φρούτα τους χυμούς τους.
- 3) Βάζουμε την κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρει βράση το περιεχόμενο.
- 4) Χαμηλώνουμε τελείως τη φωτιά και βράζουμε την μαρμελάδα ανακατεύοντας πολύ συχνά με μια κουτάλα, για περίπου 30 λεπτά. Μαζεύουμε με μια τρυπητή κουτάλα, ότι αφρό μαζεύεται στην επιφάνεια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- 5) Για δούμε αν η μαρμελάδα είναι έτοιμη/έχει δέσει σωστά, βάζουμε ένα κουταλάκι του γλυκού σε ένα πιάτο και αφήνουμε να κρυώσει. Χαράζουμε μια γραμμή με το δάχτυλό μας. Αν η γραμμή δεν κλείσει, η μαρμελάδα είναι έτοιμη.
- 6) Μεταφέρουμε την μαρμελάδα σε αποστειρωμένα βάζα, τα κλείνουμε καλά και τα αναποδογυρίζουμε (το καπάκι προς τα κάτω). Τα αφήνουμε μέχρι να κρυώσει τελείως η μαρμελάδα.