**Янтарное яблочное варенье дольками**

**Ингредиенты**

Яблоки — 1 кг

Сахар — 1 кг

Молотая корица (по желанию) — 1/2 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления янтарного яблочного варенья дольками по этому рецепту необходимо взвешивать уже очищенные и нарезанные яблоки в соотношении 1:1 к сахарному песку. Яблоки можно очистить от кожуры, а можно сварить с кожурой – как удобнее.

**Шаг 2**

Яблоки моем, разрезаем пополам, затем на четвертинки и удаляем сердцевину. Четвертинку нарезаем снова пополам и нарезаем на небольшие дольки: тогда варенье будет не только вкусным, но и красивым, с прозрачными кусочками.

**Шаг 3**

Взвешиваем нарезанные яблоки и берем сахарный песок в соотношении 1:1. Засыпаем дольки яблок сахаром и немного встряхиваем, чтобы всё равномерно перемешалось. Оставляем на 6 ч, чтобы фрукты пустили сок. Это удобно делать на ночь, убрав их в холодильник.

**Шаг 4**

К утру в яблочной массе образуется сахарный яблочный сироп.

**Шаг 5**

Перекладываем всё в кастрюлю с толстым дном и ставим варить на медленный огонь.

**Шаг 6**

Сначала дольки яблок поднимаются вверх, но в процессе варки постепенно пропитываются сиропом и оседают, равномерно заполняя объём кастрюли.

**Шаг 7**

Варим на медленном огне в один приём, периодически помешивая. Готовность определяем по состоянию яблок: когда дольки станут прозрачными и равномерно распределятся по сиропу, это значит, что варенье готово. Оно приобретает красивый янтарный цвет. Время варки варьируется в зависимости от сорта яблок.

**Шаг 8**

В конце варки можно добавить половину чайной ложки молотой корицы и хорошо перемешать.

**Шаг 9**

Пока варенье готовится, стерилизуем банки и крышки. Банки можно отправить в микроволновку на 2-3 минуты, налив в них немного воды, а крышки обдать кипятком.

**Шаг 10**

Готовое горячее яблочное варенье перекладываем в банки, заполняя до самого верха и сразу закрываем крышками. Переворачиваем и укутываем тёплым полотенцем. Так оставляем до полного остывания.

**Шаг 11**

Хранить варенье можно при комнатной температуре в тёмном месте.

Приятного чаепития!