



## Μαρμελάδα φρούτων με στέβια

---

Η πιο ωραία και ελαφριά καλοκαιρινή μαρμελάδα χωρίς ζάχαρη. Τη φτιάχνω με στέβια και με ό,τι καλοκαιρινά φρούτα έχω μέσα στο ψυγείο.

### ΥΛΙΚΑ

- 1000γρ φράουλα ή κεράσια ή ροδάκινο
- 20γρ στέβια **SWEETE STEVIA**
- χυμό από 1/2 λεμόνι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε τα φρούτα και αφαιρούμε τα κουκούτσια. Εγώ τα αφήνω σε χοντρά κομμάτια, γιατί έτσι και αλλιώς λιώνουν με το βράσιμο. Σε περίπτωση που θέλετε η μαρμελάδα σας να είναι χωρίς κομμάτια, αφού τη βράσετε, πολτοποιήστε τη.

Σε μια βαθιά κατσαρόλα με χοντρή βάση, βάζουμε τα φρούτα και τη στέβια. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 25 λεπτά μέχρι να δέσει η μαρμελάδα.

Η μαρμελάδα με στέβια είναι έτοιμη όταν αφήνει παχιά στρώση στη ράχη της κουτάλας. Δύο λεπτά πριν την κατεβάσουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και αφήνουμε να πάρει μια βράση. Όπως είναι ζεστή τη μοιράζουμε σε **αποστειρωμένα καυτά βάζα**. Διατηρείται στο ψυγείο.