



LOWER SUGAR

cranberry sauce

INGREDIENTS

- 1 (12-oz.) bag fresh cranberries
- 1/3 cup 100% orange juice (bottled or fresh)
- 2/3 cup water
- 1/2 cup sugar
- 1/2 tsp. ground cinnamon (optional)

DIRECTIONS

1. Wash cranberries using a strainer.
2. Add all ingredients to a saucepan and bring to a gentle boil, stirring. Gently boil for 10 minutes, stirring until cranberries burst.
3. Add in cinnamon if using.
4. Taste it! If it's too tart, stir in up to 1/3 cup more sugar.
5. Remove from heat and cool to room temperature; then refrigerate, covered, until chilled and set. Refrigerate covered for up to 2 weeks.

Save time! You can make cranberry sauce up to 3 days in advance!



INGREDIENTES

1 bolsa de 12 onzas de arándanos frescos
1/3 taza 100% jugo de naranja
2/3 taza agua
1/2 taza azúcar
1/2 tsp. canela molida (opcional)

DIRECCIONES

1. Lavar los arándanos con un colador.
2. Agregue todos los ingredientes a una cacerola y hierva suavemente, revolviendo. Hervir suavemente durante 10 minutos, revolviendo hasta que los arándanos revienten.
3. Agregue canela si usa.
4. ¡Prueballo! Si está demasiado agrio, agregue hasta 1/3 taza más de azúcar.
5. Retirar del fuego y enfriar a temperatura ambiente; luego refrigere, cubierto, hasta que se enfríe y cuaje. Refrigere tapado por hasta 2 semanas.

¡Ahorrar tiempo! ¡Puedes hacer salsa de arándanos hasta con 3 días de anticipación !.