

COMPOSTA DI PERE ALLA VANIGLIA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-5 porzioni - a partire da 6 mesi

- 1 kg di pere mature - 1 stecca di vaniglia

1. Lavare le pere, sbucciarle e tagliarle a dadoni.
2. Mettere i pezzi di pera nel contenitore di metallo, aggiungere la vaniglia tagliata a metà e grattata e avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 2A/100°C togliendo il tappo.
3. Quando la composta è cotta, togliere la stecca di vaniglia e riavviare il programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 15 (senza scaldare), rimettere il tappo per mescolare.
4. Lasciare raffreddare la composta e versarla in 4 o 5 vasetti. Servire con un savoiardo.

Cook Expert ■