

COMPOSTA DI SUSINE

Ricetta tedesca



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 2-3 persone

- ½ baccello di vaniglia - 100 g di zucchero - 100 ml di succo d'arancia - 2 cucchiai di rum scuro - 500 g di susine (fresche o congelate), snocciolate - ½ bastoncino di cannella

1. Tagliare il baccello di vaniglia in due e togliere i semi. Mettere lo zucchero nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 8 minuti / velocità 2° / 140°C.

2. Aggiungere il succo d'arancia, i semi di vaniglia, il baccello di vaniglia e il resto degli ingredienti. Avviare il programma ESPERTO 15 minuti / velocità 1° / 100°C. Togliere il bastoncino di cannella e il baccello di vaniglia prima di servire la composta.

Consigli del cuoco :

Sostituire il succo di arancia con un porto rosso.

Cook Expert ■