

OMOGENEIZZATO MELA E CANNELLA

By Monny B



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 3 bacinelle

- 3 mele verdi o gialle - 13 di fecola - 80 g di zucchero - 1 cannella q b

1. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a fettine sottili.
2. Mettere lo zucchero nel boccale e trasformarlo in zucchero a velo ESPERTO, 20 secondi/Velocità 18.
3. Togliere dal boccale e metterlo da parte.
4. Inserire nel boccale le mele e coprirle per più di metà da acqua. Portare a bollire ESPERTO, 30 minuti/Velocità 2 A/100°C.
5. Al termine della mezz'ora aggiungere 10 minuti se le mele non sono ancora abbastanza morbide. Filtrare le mele cotte con l'aiuto di un colino, eliminare l'acqua (o la tenere da bere tipo succo di mela) e poi rimetterle nel boccale insieme allo zucchero a velo e alla fecola diluita in due cucchiaini di acqua. Frullare ESPERTO, 20 secondi/Velocità 17
6. Infine cuocere ESPERTO, 5 minuti/Velocità 2 A/100°C aggiungendo un pizzico di cannella. Versare la crema in tre coppe (o 4 piccole) e metterla in frigo per due ore prima di consumarla.

© www.monnyb.com

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B