magimix

SALSA DI ALBICOCCHE

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 7 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 300 g di albicocche fresche o decongelate - 80 g di zucchero in polvere

1. Mettere le albicocche e lo zucchero nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 12 (senza scaldare), poi proseguire per 5 minuti/velocità 7/60°C.

Consigli del cuoco :

Si possono sostituire le albicocche con dei frutti di bosco.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016