

Será por recetas



Apfelmus (manzana con vino blanco)

Salsas

 6 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 06/07/2012

Ingredientes

- 600 g de manzanas ácidas
- 2 ½ dl vino blanco
- 1dl zumo de limón
- 50 g de azúcar
- Vainilla

Elaboración

Primero pelar las manzanas y retirar el centro de ellas. Cortarlas en trozos pequeños.

Echarlo en una cacerola con los otros ingredientes y dejarlos cocer a fuego lento unos 10 minutos.

Dejarlo reposar en la cacerola durante 20 minutos.

Después, pasarlo por la batidora para obtener un puré.



Autor receta de Apfelmus (manzana con vino blanco)

Sweetest

 Valoración 3/5

 42 Recetas publicadas

 Miembro desde 05/07/2012