

Яблочное пюре

30 минут 6 порций

Вам понадобится:

- 4 средних яблока (лучше зеленых)
- $\frac{3}{4}$ стакана воды
- $\frac{1}{4}$ стакана сахара (или меньше если яблоки сладкие)
- $\frac{1}{8}$ чайной ложки корицы



Приготовление:

- Помойте яблоки, очистите от кожуры и удалите сердцевины.
- Порежьте яблоки на 4 больших кусочка.
- Положите нарезанные яблоки, воду, сахар и корицу в кастрюлю объемом 2 литра. Накройте крышкой и варите на среднем огне 20 минут.
- Когда яблоки станут мягкими, дайте им остыть, разомните их вилкой или картофелемялкой. Храните в герметичном контейнере сроком до одной недели или заморозьте на срок до одного месяца.

Этот рецепт наполняет дом вкусным запахом яблок!

Можно оставить часть кожуры на яблоках для создания менее кремовой текстуры и дополнительных витаминов.

