

Puré de Manzana Casera

Rinde: 6 porciones | Tiempo de preparación 30 minutos

Ingredientes

- 4 manzanas medianos (manzanas ácidas son excelentes)
- 3/4 taza agua
- 1/4 taza azúcar, o menos si las manzanas son muy dulces
- 1/8 cucharadita canela



Instrucciones:

1. Lave las manzanas. Pele y remueva los centros de las manzanas. Corte las manzanas en 4 pedazos grandes.
2. Coloque las manzanas, agua, azúcar y canela en una olla. Tape la olla y cocine en fuego medio por 20 minutos.
3. Cuando las manzanas estén blandas, déjelas enfriar y tritúrelas con un machacador de papas o un tenedor
4. Guarde la salsa en un recipiente hermético en el refrigerador por una semana o en el congelador por un mes.

Sentirá como el mejor padre/madre del mundo cuando llene la casa con el olor de manzanas cocidas.

Martha, una madre de dos, deje un poco de la cáscara para una textura más áspera y nutrición extra. Ella dice, “es tan fácil. Lo hago todo el tiempo. Y es mejor que la salsa del supermercado.”

