

COMPOSTA DI ALBICOCCHE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 4 persone

- 600 g di albicocche mature - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1 cucchiaino di cannella

1. Lavare e snocciolare gli albicocche.
2. Metterle in un pentolino, versare lo zucchero vanigliato e la cannella. Farle cuocere a fuoco lento.
3. Quando sono cotte, passarle con l'Extra Press.
4. Assaporare la vostra composta o metterla via in frigo.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■