

COMPOSTA DI MELE E ALBICOCCHE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-5 porzioni - 6 mesi

- 400 g di mele (tipo Canada o renette) - 2 cucchiaini di acqua - 600 g di albicocche molto mature

1. Lavare le mele, sbucciarle e tagliarle a pezzi grossi. Lavare le albicocche e tagliarle a metà, togliere il nocciolo.

2. Mettere la frutta nel contenitore, aggiungere l'acqua e avviare il programma ESPERTO, 25 minuti/velocità 2A/100°C. Alla fine della cottura, per ottenere una composta molto liscia, riavviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza scaldare).

Cook Expert ■