

COMPOTA DE MAÇÃ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES

1,5 Kg de maçãs
Sumo de 2 limões
600g de açúcar
3 paus de canela
Meio copo de água
2 colher de chá de açúcar baunilhado

PREPARAÇÃO

Numa panela, coloque o sumo de limão e a água.

Descasque as maçãs e corte-as em pedaços para dentro do tacho.

Depois das maçãs cortadas mexa tudo e junte o açúcar baunilhado, o açúcar e os paus de canela.

Coloque a cozinhar em lume brando, mexa, tape e deixe cozinhar durante 1 hora e 30 minutos.

Convém ir mexendo de vez em quando para não agarrar no fundo.

Passado 1 hora e meia retire os paus de canela e passe grosseiramente com a varinha mágica para deixar alguns pedaços.

Aumente um pouco o lume e deixe secar um pouco.

Deixe cozinhar durante 20 minutos.

Passado os 20 minutos apague o lume e deixe arrefecer.

Coloque a compota dentro de frascinhos que vedem bem e deixe arrefecer totalmente antes de fechar os frascos. Posteriormente guarde no frigorífico.

Custo: 4.00 €

<http://www.saborintenso.com/f23/compota-maca-406/>

www.saborintenso.com