

COMPOTA DE MAÇÃ

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 tachó. 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/>