

Compote de pommes

Molho de maçã



Compote de pommes - Recette publiée le 07/12/2011.

Receita compota por 800 g de batatas

1 suco de limão - 150 g de açúcar - canela ou baunilha

Progressão

Corte as maçãs descascadas em quartos e pique em grandes cortam ou fatias.

Coloque as maçãs em um russo ou frigideira.

Despeje um pouco de água e fundo adoçar ligeiramente.

Adicione a canela (opcional) ou uma divisão vagem de baunilha e cozinhe lentamente, coberto, cerca de dez minutos.

Retire a tampa e, em seguida, desengordurar o molho no fogão, mexendo com uma espátula.

O objectivo é remover o excesso de água.

O limão ligeiramente para acelerar o trabalho de pectinas para a ligação.

Passe o molho por uma peneira ou liquidificador ou não, é para o seu gosto.

Legal.

Concluir

Compota de maçã é servido quente ou frio geral, fruteira ou em cortes individuais acompanhados de chantilly e biscoitos (línguas de gato, pequenas palmeiras ou pão de gengibre).

Algumas morangos frescos ou folhas erva-cidreira agradavelmente complementar a apresentação.

O molho de maçã bem seco também pode ser usado como uma base de torta de maçã, em chinelos e chapelaria.

Em compota pode ser usado de diferentes variedades, mas para obter uma compota com bom gosto, evite tipo açucarado de maçãs douradas e sem gosto.

Seria um erro pensar que "é o suficiente para cozinhar.

Seu iria ficar um molho sem sentido e seria decepcionado.

Receita no: compotas de frutas maçã

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/compote-de-pommes--8>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse