

Puré de manzana

Ingredientes:

4 manzanas, peladas, sin corazón y en cortadas rodajas

½ cucharadita de canela (opcional)

1 cucharada de azúcar

¾ tazas de agua

Direcciones:

1. Colocar las manzanas en una olla mediana a fuego medio.
2. Agregar la canela, azúcar y agua.
3. Cocinar la mezcla a fuego lento por 20 a 30 minutos o hasta que las manzanas estén blandas.
4. Alejar del calor. Triturar con un tenedor o machacador para obtener la consistencia deseada.
5. Servir caliente o frío.

Applesauce

Ingredients:

4 apples, peeled, cored, and sliced

½ teaspoon cinnamon (optional)

1 Tablespoon sugar

¾ cup water

Directions:

1. Place apples in a medium size pot over medium heat.
2. Add cinnamon, sugar, and water.
3. Simmer mixture 20-30 minutes or until apples are soft.
4. Remove from heat. Mash with fork or masher to reach desired consistency.
5. Serve hot or cold.