

Molho de Maçã



Ingredientes: 6 unidade de maçãs
1 chávena de cidra
0,5 chávena de açúcar amarelo
0,5 chávena de açúcar branco
1 colher de chá de canela

Instruções de preparação:

Parta as maçãs aos pedaços e coloque-as numa panela funda. Acrescente todos os ingredientes e deixe cozer durante aproximadamente 45 minutos, mexendo ocasionalmente. Quando estiver bem cozido, poderá então optar por esmagar as maçãs com maior ou menor intensidade, dependendo se pretende um molho mais ou menos espesso. Para um molho fino, use uma varinha mágica ou um fazedor de puré. Se pretende um molho mais espesso, esmague as maçãs com uma colher de pau, manualmente.

Sugestões Adicionais: Poderá variar no número de maçãs, compensando então ligeiramente os restantes ingredientes. Poderá usar como cobertura em variadas sobremesas, sobre outras frutas, ou sobre gelado de baunilha.