

Compota de albaricoque, manzana, miel con magimix

Compota de albaricoque, manzana, miel con magimix

2 min	2 min 7 min	2 min 7 min 9 min	2 min 7 min 9 min 1/10
2 min 7 min 9 min 1/10 4	2 min 7 min 9 min 1/10 4 6	2 min 7 min 9 min 1/10 4 6 14	

2 min 7 min 9 min 1/10 4 6 14

4 albaricoques
2 manzanas
1 cucharada de miel
1/2 vaso de agua

4 albaricoques
2 manzanas
1 cucharada de miel
1/2 vaso de agua
</h3>

Con el Thermomix TM31, TM5 o TM6, podrás preparar deliciosas compotas, como esta compota de albaricoque perfumada con miel :

Â»

Pelar cada manzana y quitar las semillas. Cortar en 4 y colocar los trozos en el vaso del thermomix.

Â»

Lavar los albaricoques, cortar en 2, quitar los huesos y poner en el vaso del thermomix.

Â»

Cerrar el vaso y colocar el cubilete, luego programar 10s a velocidad 5.

Â»

Añadir el agua, cerrar el vaso del thermomix sin poner el cubilete.

Â»

Programar 7 minutos a 70°C a velocidad 2.

Â»

Agregar la miel y programar 30s a velocidad 8.

El Thermomix es un excelente robot de cocina para preparar tus compotas. ¡Te encantará! ¡Ñam ;)