

# Compota de albaricoque, manzana, miel con thermomix

## Compota de albaricoque, manzana, miel con thermomix

|                          |                            |                               |                        |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|
| 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

---

### <span itemprop="recipeIngredient">4 albaricoques<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">2 manzanas<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">1 cucharada de miel<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">1/2 vaso de agua<br/></span></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 ;)