

# Puré de manzana fácil



## INGREDIENTES:

- 5-8 libras de manzanas
- Azúcar, al gusto
- canela, opcional
- Una pizca de sal

## INSTRUCCIONES:

- 1 Lave y luego corte las manzanas en trozos del mismo tamaño. No es necesario pelar ni descorazonar.
- 2 Coloque las manzanas en una olla de cocción lenta. Cocine a temperatura alta durante 1 hora, luego a temperatura baja durante 8 a 10 horas.
- 3 Una vez que las manzanas estén suaves y deshaciéndose, déjelas enfriar.
- 4 Pase las manzanas por un colador de malla o un colador colocado sobre un tazón.
- 5 Agregue sal, azúcar y canela al gusto. Un chorrito de jugo de limón puede agregar algo de brillo a la salsa.
- 6 Guárdelo en el refrigerador y úselo dentro de 2 semanas.

\*iEsta es una excelente manera de usar "segundos" o una gran cantidad de manzanas!

**Taste!**  
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.