

MANZANAS

INGREDIENTES:

6 manzanas reinetas

5 claras de huevo

azúcar glass

canela molida

almendra fileteada

PREPARACIÓN:

Pelamos y cortamos las manzanas en trozos. Hacemos una compota

Poquito de agua en el fondo de la Thermomix velocidad 3 , hasta que se haga un puré (más o menos media hora) en el transcurso de la cocción echamos un poco de canela molida o en rama.

Dejar reposar (se puede hacer horas antes y tenerla preparada)

Antes de empezar la comida o la cena batir las claras de huevo a punto de nieve mezclarlas con una espátula de madera o de repostería con la compota.

Espolvorear el azúcar glass y las almendras fileteadas y meter al horno temperatura 200

El recipiente a media altura o más bajo. durante unos cinco minutos (ojo con que las almendras no se quemen)