

POSTRE DE MANZANA

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 quemem)

Receta de Justine