KALIPTA ELMA PÜRESİ

2 adet adet elma
2 çorba kaşığı toz şeker
4 su bardağı su
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı buğday nişastası

Elmalar soyulur ve çekirdek yatakları çıkarılır, iri iri doğranır. Elmalar tencereye atılır, üzerine şeker ve 3 su bardağı su ilave edilir. Elmalar ezik bir görünüm kazanana kadar pişirilir. Blenderden geçirilerek püre haline getirilir. Başka bir kapta 1 su bardağı su ve nişasta karıştırılır, elmaların üzerine dökülür. Orta ateşte devamlı karıştırarak bütünleşene kadar pişirilir. Ateşten almadan önce tarçın konur. Minik silikon kalıplara paylaştırılır. Buzdolabında bir gece bekletilir. ERtesi gün servis tbağına ters çevrilir.

© lezzetler.com tarif no:127463 • adı:Kalıpta Elma Püresi • gönderen:tezene • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:14