

Pastel de manzanas reinetas



Características

Sin huevo, sin harina de trigo, sin leche

Ingredientes

- 1 kg de manzanas reinetas.
- Azúcar.

Preparación

- Pelar las manzanas descorazonadas y cortar en cuadraditos.
- Poner en un recipiente con 1/2 vaso de agua.
- Cocinar durante 45 minutos hasta obtener una compota.
- Dejar escurrir en un colador hasta que se enfríe completamente.
- Pesar este puré de manzanas y agregar el mismo peso en azúcar.
- Colocar nuevamente en una cacerola a fuego muy lento durante 1 hora, hasta que el puré tome un color dorado.
- Untar con aceite un molde cuadrado.
- Verter la masa en el molde de forma uniforme con un grosor de aproximadamente 1 cm.
- Dejar reposar en la nevera hasta el día siguiente.
- Sacar del molde, cortar en pequeñas y cubrir con azúcar glass.
- Degustar al día siguiente.

Precio orientativo

- Medio.

Dificultad

- Principiantes.

Tiempo de elaboración

- Más de 2 horas.

Temporada principal

- Invierno

Supervisión: José M^a Negro Alvarez

Servicio de Alergología. H.U. "Virgen de la Arrixaca". Murcia (España).

Profesor Asociado de Alergología. Facultad de Medicina. Universidad de Murcia. Murcia (España).

Última actualización: Septiembre de 2005

© 2005 AlergoMurcia

Este folleto proporciona una visión general de este problema y puede no ser aplicable a todo el mundo. Para averiguar si los consejos de este folleto pueden aplicarse a usted y para conseguir más información de este tema, hable con su Médico de Familia o su Alergólogo.

Tiene permiso para reproducir este material cuando sea con un objetivo educativo y sin ánimo de lucro. Solicite permiso por escrito si lo requiere para otros usos, incluidos usos electrónicos.