



las buenas recetas de Marithé

Pastel de frutas con manzanas

SIN HUEVO, SIN HARINA DE TRIGO, SIN LECHE

INGREDIENTES

- 1 kg de manzanas (reinetas de preferencia),
- Azúcar.

INSTRUCCIONES

- Pelar las manzanas. Cortar en cuadraditos.
- Poner en una cacerola con 1/2 vaso de agua.
- Cocinar por 45 minutos hasta obtener una compota.
- Dejar estilar en un colador hasta que se enfríe completamente.
- Pesar este puré de manzanas y agregar el mismo peso en azúcar.
- Colocar nuevamente en la cacerola a fuego bajo por 1 hora.
- Las manzanas tomarán un bello color (café claro).
- Para controlar la cocción, deberá poder separar el puré en 2 partes dentro de la caserola.
- Aceitar un molde cuadrado. Verter la masa de frutas con un centímetro de espesor. Igualar.
- Colocar en un lugar seco hasta el día siguiente. Sacar del molde.
- Cortar en pequeños cuadrados y cubrir con azúcar flor.
- Esperar un día más antes de degustar.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex