



BURRO DI MELE

Ingredienti

per 2 vasetti:

- 6 mele
- 20 ml di acqua
- 1 bacca di vaniglia

Il trucco

- Si conserva in frigo per circa 2 mesi

Preparazione

- Pulite le mele: sbucciatele, togliete il torsolo, tagliatele a tocchetti e mettetele in una pentola capiente
- Aggiungete l'acqua e la bacca di vaniglia
- Portate a bollire, dopo di che cuocete a fuoco basso per circa un'ora e mezza (anche due) mescolando di tanto in tanto (se manca acqua aggiungetene un cucchiaino) fino a che le mele sono dense e "caramellate"
- Togliete la bacca di vaniglia e frullate il composto
- Rimettete sul fuoco per altri 15 minuti (se lo volete più denso lasciatelo cucinare qualche altro minuto), mescolando
- Mettete il burro di mela ancora caldo nei vasetti, chiudeteli e girateli per creare il sottovuoto