

Sopa fría manzanas(bombone foie)

Tipo de plato: Masas y Postres · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

4	Manzanas — Grani
2	Manzanas — goleen
1	Limones
750 gr	Agua
30 gr	Licor manzana — verde
1 vaina/s	Vainilla
5 gr	Acido cítrico
100 gr	Azúcar

ELABORACIÓN

Cocer las manzanas a trozos con piel y sin corazón, con la vainilla y el limón, una vez tiernas, retirar la vainilla y triturar en la th, con el licor, el azúcar y el ácido cítrico, rectificar de azúcar, y Añadir el agua de cocción necesaria, para conseguir la textura deseada. Enfriar.