Milhojas de Manzana Apto celíacos

Ingredientes:

Manzana verde

2 unidades

Azúcar

5 cucharadas

Canela molida

1 cucharada

Nueces

50 gr.

Procedimiento:

Pelar las manzanas y cortar en láminas de 2 milímetros aproximadamente.
Forrar la base del BigCheff y espolvorear con una cucharada de azúcar y un poco de canela.
Sobre esto poner una segunda capa de manzanas y nuevamente espolvorear con azúcar y canela.
Repetir hasta colmar la base del BigCheff.
Cocinar 4 minutos a potencia máxima.
Al retirar decorar con las nueces.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

Phoca PDF

Phoca PDF