

Mus jabłkowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: około 600 g musu

Czas gotowania: 15 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Jabłka pokroić na ćwiartki, obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne. Jabłek po obraniu powinno być 800 g.
 2. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć do naczynia 800 g obranych jabłek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Posiekać jabłka. Czas 12 sekund, prędkość 4.
 3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Łopatką zgarnąć jabłka ze ścianek naczynia.
 4. Do jabłek wlać 50 g wody, 10 g soku z cytryny, wsypać 15 g cukru oraz szczyptę cynamonu (według uznania). Założyć pokrywę z otwartą zaślepką. Ugotować mus. Temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.
 5. Zdjąć pokrywę, mus jest gotowy do użycia.
-

Wskazówki :

1. Ilość cukru zależna jest od tego jak bardzo słodkie są jabłka. Im słodsze tym mniej cukru

trzeba użyć.

2. Jeśli jabłka po posiekaniu nadal mają duże kawałki należy jeszcze raz je posiekać nożem przez kilka sekund.