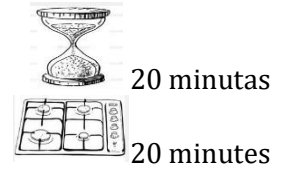


La compòta de pomas



LOS INGREDIENTS



15 POMAS



30 g SUCRE



1 saquet de SUCRE VANILHAT



1 LIMON



1 culhierat de CANÈLA

LO MATERIAL



BALANÇA



PÈLA-LEGUMS



COTÈL



OLA



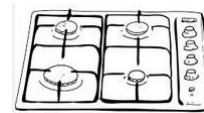
ESQUICHAGRUMES



BLENDER



PÒST



PLACA DE COSESON



CULHERON

LAS ETAPAS

1- Lavar las pomas jos l'aiga.



2- Pelar las pomas.



3- Quichar lo limon amb l'esquichagrumes.



4- Copar las pomas en boçins.
Puèi, metre lo chuc de
lemon dessus.



5- Mesclar lo sucre, lo sucre
vanilhat e la canèla.



6- Versar lo mescladís
sucre/canèla sus las
pomàs.



7- Caufar las pomas dins una
ola sus la placa de
coseon pendent gaireben
20 minutas.



8- Mesclar la compòta dins lo
blender per la rendre mai
lissa.



9- Tastar la compòta.



La compòta de pomas

Consigna : Torna metre las etapas de la compòta de poma dins l'òrdre.

1 Lavar las pomas jos l'aiga.	2 Pelar las pomas.	3 Copar las pomas en boçins.
4 Caufar las pomas dins una ola.	5 Mesclar la compòta dins lo blender per la rendre mai lissa.	6 Tastar la compòta.
		
		