

COMPOTA DE PERAS a la vainilla

Ingredientes:



4 peras conferencia



¼ de manzana



Zumo de 2 naranjas



60 g de azúcar glas
o azúcar blanco



1 rama de vainilla

Preparación:

- Lava las peras y la manzana. Pélaslas y quítales el corazón. Corta las frutas en trozos. Exprime el zumo de dos naranjas.
- Echa a la olla las frutas cortadas, el zumo de naranja, la rama de vainilla y el azúcar. Selecciona el programa **Mermeladas** y la opción **Corto**. Ajusta el tiempo a 20 minutos y presiona el botón de **Inicio**. Deja cocinar con la **tapa abierta**. Remueve un de vez en cuando. Antes de servirla, deja que se enfríe.

Consejo de Bosch:

Se puede servir en tostadas con queso fresco y nueces o como acompañamiento del foie o queso

RACIONES: 16

Programa: Mermeladas

Calorías por porción (con 12 porciones): 50 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 20 min.

AutoCook Pro - 20 min.