

Composta di mele cotogne

6 vasetti da 2 dl



facile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Composta:**

4 mele cotogne
2 c. da tavola di succo di limone
2 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio
Dr. Oetker
150 g di zucchero grezzo
2 di chiodi di garofano
2.5 dl d'acqua (250 ml)
2.5 dl di vino bianco (250 ml)

1 Preparazione:

Preparare 6 vasetti da ca. 2 dl.

2 Composta:

Pulire le mele cotogne con un panno, sbucciarle, togliere il torsolo, tagliarle a pezzetti e bagnarle con il succo di limone. Incidere le bacche di vaniglia per il lungo e raschiarne i semi. Versare in una pentola insieme allo zucchero, ai chiodi di garofano, all'acqua e al vino e portare a ebollizione. Aggiungere le mele cotogne e continuare a cuocere con il coperchio per ca. 30 minuti (non devono disfarsi).

Versare subito in un vasetto e lasciar raffreddare ben chiuso. Conservare in frigorifero.

Consiglio

- La composta si può servire calda o fredda come dessert.
- È perfetta con cialde, pancake, dutch baby o gelato alla vaniglia.