



1/1

## Manzanas al vapor

3 personas

Tiempo:



Preparación:  
5 Mins

Tiempo de cocción:  
30 Mins



### Ingredientes:

- 250ml de agua
- 3 manzanas golden, pequeñas
- 2 cucharadita de azúcar moreno
- ½ cucharadita de canela molida
- Una pizca de nuez moscada
- Miel para rociar (opcional)

### Método:

#### Fase 1: Preparación

1. Lava y quita el corazón a las manzanas.
2. Añade el agua al bol y coloca las manzanas en la cesta para cocinar al vapor con un poco de papel de aluminio debajo de cada una.

# kCook

*Hazlo en casa, hazlo fácil*



1/2

## Método:

3. En un bol aparte, mezcla el azúcar, la canela y la nuez moscada y utilízalas para rellenar el corazón de las manzanas.

4. Pulsa el botón vapor. 

5. Una vez finalizada la cocción, deja enfriar un poco y saca la cesta para cocinar al vapor.

6. Sirve con miel.