

Appelmoes in de microgolf

Iedereen kan deze appelmoes maken, snel en goed !

Bereiden:

1. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in kleine blokjes of schijfjes.
2. Doe deze blokjes bij voorkeur in een vuurvaste glazen kom met deksel.
3. Plaats dit alles in de microgolf en kies voor 1000 watt.
4. Zet de tijd op 7 min.
(deze tijd is een beetje afhankelijk van het type microgolf en kan dus eventueel variëren)
5. Wanneer klaar, laat een beetje afkoelen.
6. Suiker dit alles met een beperkte hoeveelheid suiker
(volgens smaak 1 à 2 soeplepels met eventueel een zakje vanillesuiker)
7. Neem nu een staafmixer en mix dit alles tot een zachte mix.
(Bij voorkeur tot wanneer alle brokjes weg zijn)

Klaar !

TIP: appelmoes kan men probleemloos bewaren in de diepvries !

TIP: om deze appelmoes te maken kan men gerust appels gebruiken die van de boom zijn gevallen en/of reeds vermaaid zijn !