



## COMPOTA DE MANZANA CON CANELA

## Lista de INGREDIENTES

Manzana mediana

1 pieza

Azúcar

3 cucharaditas

Ramitas de canela

6 piezas

Canela en polvo

Al gusto

Cáscara de limón

1 pieza



## Modo de **PREPARACIÓN**

- **1.-** Pelar, quitar el corazón y cortar en trozos finos la fruta
- 2.- Poner a cocer la fruta en una olla cubierta de agua
- **3.-** Cuando empiece a hervir, retirar el agua, añadir de nuevo agua caliente y dejar cocer hasta que la fruta esté casi blanda
- **4.-** Sacar la fruta, escurrirla todo lo posible y volver a ponerla en una olla con un poco de agua, azúcar, canela y la cáscara de limón. Cocer hasta que esté hecha sin dejar de moverla.
- **5.-** Espolvorear canela en polvo al gusto.

## Nota IMPORTANTE

Si usted tiene diabetes puede usar **edulcorante sin calorias.** 

INFO	$RM\DeltaCI$	ON	NIITRI	CIONAL
	NIVIAC			CICIAL

Energía (kcal) 137 Proteína (g) 0.5 Grasas (g) 0.2 Hidratos de carbono (g)

Potasio (mg) 134 Fósforo (mg) 12 Sodio (mg)

Fibra (g)

© Médica Santa Carmen 2022