

Beurre De POMMES



Beurre de pomme

Donne 6 tasses

Temps de cuisson : 60 minutes

5 lb (5 lb) de pommes (environ 15), pelées, évidées et tranchées

½ tasse de cassonade

¼ c. à thé de clou de girofle moulu

½ c. à thé de muscade moulue

1 c. à soupe de cannelle

pincée de sel

2 c. à soupe de jus de citron

1 cuil. à soupe d'extrait de vanille

¼ tasse d'eau

1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du Instant Pot et bien mélanger.
2. Verrouiller le couvercle en place ; tourner l'évent jusqu'à ce qu'il soit étanche.
3. Appuyez sur Manual\Pressure et réglez sur 60 minutes à High.
4. Une fois le temps de cuisson terminé, laisser la pression se libérer naturellement.
5. À l'aide d'un mélangeur à immersion, mélanger les pommes jusqu'à consistance lisse.

NOTE de la cuisinière

Le beurre devrait conserver au réfrigérateur jusqu'à 3 semaines dans un contenant hermétique.

Note de la traductrice : j'ai regardé d'autres recettes sur Internet et il n'y a pas plus de liquide. Jr pense que les pommes doivent produire du liquide.

Traduit de : Fix-It and Forget-It Instant Pot Cookbook.