

1 kg jabłek obranych, pokrojonych na ćwiartki
1 budyń waniliowy
1 opakowanie cukru waniliowego
1 łyżeczka cynamonu
180 g mleka skondensowanego słodzonego (1/3 puszki)

- jabłka włożyć do naczynia miksującego, rozdrobnić – 5 s, obr. 5
- podduścić je – 5 min, temp. 90 st., obr. 2, następnie zmiksować – 10 s, obr. 9
- dodać resztę składników i gotować – 15 min, temp. 100 st, obr. 3, zmiksować na krem – 20-30 s, obr. 8-9

Uwagi:

- musu można używać jako dodatku do pieczywa lub ciasteczek albo do przekładania ciast i tortów
- można go także zamykać w słoikach – wówczas gorący przekładać do słoików, ustawiać je do góry dnem i pozostawić do ostudzenia



1 kg jabłek obranych, pokrojonych na ćwiartki

1 budyń waniliowy

1 opakowanie cukru waniliowego

1 łyżeczka cynamonu

180 g mleka skondensowanego słodzonego (1/3 puszki)

- jabłka włożyć do naczynia miksującego, rozdrobnić – 5 s., obr. 5,
- podduścić je – 5 min., temp. 90 st., obr. 2, następnie zmiksować – 10 s., obr. 9
- dodać resztę składników i gotować – 15 min, temp. 100 st, obr. 3, zmiksować na krem – 20-30 s., obr. 8-9

Uwagi:

- musu można używać jako dodatku do pieczywa lub ciasteczek albo do przekładania ciast i tortów
- można go także zamykać w słoikach – wówczas gorący przekładać do słoików, ustawiać je do góry dnem i pozostawić do ostudzenia