

POMA AL FORN ANISADA

INGREDIENTS (1 persona)

- . 1 poma golden
- . Una culleradeta de sucre
- . 1 culleradeta de mantega
- . Una cullerada d'aigua
- . Canyella en pols
- . Anís estrellat

ELABORACIÓ

1. Pelar la poma, treure'n les llavors i tallar-la a quarts.
2. Introdur tots els ingredients en un recipient apte per a microones, tancar-lo i fer-ho coure 3 minuts a potència màxima (800 W).
3. Un cop cuit, treure-ho del microones i deixar-ho reposar uns minuts abans de servir.

OBSERVACIONS

- Si es desitja, es pot preparar aquest plat amb antelació i deixar-lo refredar a la nevera per aconseguir unes saboroses postres fredes.

NOTES:
