



Cuiseur à pomme, Instructions:

1. Lavez et évidez une pomme (pelée ou non) et placez-la sur le cône central du cuiseur à pomme (qui est fait pour une cuisson uniforme).
2. Verser 1 à 2 cuillères à soupe d'eau dans le cuiseur à pomme.
3. Ajoutez ensuite :
 - 1 à 2 cuillères à soupe de cassonade
 - Un peu de cannelle
 - À votre goût, noix raisins secs, beurre etc.
4. Ne pas préchauffer le four.
 - Placez les cuiseurs à pomme (avec les pommes !) dans le four.
 - Cuire à 180 ° pendant 25-35 minutes, selon le four et le type de pomme.

Le cuiseur à pomme fonctionne également au micro-ondes : cuire pendant environ trois minutes, selon votre type de micro-ondes et de pommes.

Pour le plaisir, ajoutez beaucoup de beurre, de caramel et/ou de crème glacée !

Mon cuiseur à pommes en grès fait à la main, va au micro-ondes, au four, au lave-vaisselle, il n'aime pas les chocs thermiques. Il est tourné à la main sur le tour de potier.