



Kids Cook!®

Applesauce

INGREDIENTS

5 apples
½ cup water
½ tsp ground cinnamon (optional)

TOOLS NEEDED

1 cutting board
1 chef's knife
1 liquid measuring cup
1 set measuring spoons
1 medium saucepan with lid
1 potato masher
1 large spoon

PREPARATION:

1. Wash apples (peeling optional). Quarter apples and remove cores. Cut each quarter into 4 pieces. Place apple chunks into saucepan and add water. Bring to a boil.
2. Reduce heat, cover, and simmer for 20 minutes or until apples are soft, stir often.
3. Using the potato masher, mash apple chunks until smooth. Optional, add cinnamon to taste and stir.

Puré de Manzana

INGREDIENTES

5 manzanas
½ taza de agua
½ cucharadita de canela molida (opcional)

UTENSILIOS NECESARIOS

1 tablero para cortar
1 cuchillo de chef
1 taza de medir líquidos
1 juego de cucharas de medir
1 olla mediana con tapa
1 machacador
1 cuchara grande

PREPARACIÓN:

1. Lava las manzanas (quitar la cáscara opcional). Parte las manzanas en cuatro y remueve el centro. Parte cada cuarto de manzana en cuatro pedazos. Pon las manzanas en la olla, agrega agua. Deja que hierva.
2. Reduce el a fuego bajo, cubre y deja hervir por 20 minutos o asta que las manzanas estén suaves, agita seguido.
3. Usa un machacador, muele las manzanas esta que se haga un puré. Agrega canela al gusto.