



BEBÉS & NIÑOS PEQUEÑOS



# Receta

## Manzanas salteadas con canela

Tiempo de preparación: 15 minutos

Resulta en: 12 raciones

### Utensilios:

- Pelador y descorazonador
- Cuchillo (lo usa el maestro)
- Tabla para cortar (la usa el maestro)
- Sartén antiadherente
- Estufa o sartén eléctrica
- Cucharas para medir
- **Opcional:** Cuchillos y tablas para cortar aptos para niños

### Ingredientes:

- 6-9 manzanas, descorazonadas y cortadas
- 3 cucharadas de mantequilla o aceite de coco
- 1 ½ cucharadita canela

### Instrucciones:

1. Lava y seca las manzanas. Haz que los niños te ayuden en este paso.
2. Pela y descorazona las manzanas. Córtalas en trozos del tamaño de un bocado. Los niños pequeños pueden ayudar a cortar con cuchillos aptos para niños. *(Consulta el método de la sierra y la garra en la Guía didáctica)*
3. Derrite la mantequilla o el aceite en una sartén o cazuela a fuego medio. Añade las manzanas y remuévelas para cubrir las de mantequilla o aceite. Cocina durante unos 10 minutos o hasta que las manzanas estén lo suficientemente blandas para comerlas.
4. Una vez cocidas, añade la canela y sírvelas calientes o frías.

