



CON SOLO UNA MANZANA

- **El azúcar morena** tiende a endurecerse cuando es expuesta a la humedad al no estar bien cerrado el empaque, esto tiene solución, hay que vaciarla dentro de un bote de plástico y agregas un trozo de manzana.
- **Si exageraste en un platillo** caldoso o una sopa, no te preocupes, con solo unos trozos de manzana y cocinar unos 10 minutos mas, y ya retirarlos, comprobarás los buenos resultados.
- **A esos tomates** que aun les falta madurar, déjalos por un par de días dentro de una bolsa de papel acompañados de una manzana.
- **A ese pollo asado** jamás volverá a salir seco del horno si pones una manzana partida en la cavidad antes de hornearlo, ya cocido, sácala y disfruta de un platillo delicioso y jugoso.
- **Para que el sobrante de un pastel** se pueda conservar fresco, coloca el trozo del pastel en un recipiente con tapa hermética y al lado la mitad de manzana para que ayude a conservar la humedad por más tiempo; y entonces sí, guárdalo en el refrigerador.

Saludos..... 😊