

MARMELADA



INGREDIENTES

- 800 G DE MARMELOS
- 500 G DE AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Descasque e retire os caroços aos marmelos.

2. Parta em bocados pequenos, juntar o açúcar e triturar 30 seg na Vel. 11, com a lâmina para amassar/triturar.

3. Baixe com a espátula o que ficou agarrado às paredes da taça e programe 1 hora 30 min, a 100°C na Vel 5, sem a tampa reguladora de vapor.

4. Ao fim desse tempo programe 15 min a 120°C na Vel 5.

5. No fim, e depois de a temperatura ter descido um pouco, programe mais uns segundos na Vel 5, 7, 9 para ficar bem lisa.

6. Divida em taças e deixe arrefecer, de preferência ao sol, e depois cubra com papel vegetal. Demora uns 2 dias a ficar com a consistência final.
