

DOCE DE PÊRA



INGREDIENTES

- 1 KG DE PÊRAS
- 800 G DE AÇÚCAR
- 1 CASCA DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório de amassar/triturar.

2. Descasque a pêra e retire os caroços. Coloque-a na taça e programe vel. 7 durante 30 segundos para a cortar em pedaços (se as pêras forem mais rígidas, colocar um pouco mais de tempo).

3. Retire o acessório de amassar/triturar e substitua pelo acessório misturador. Junte o açúcar e a casca de limão. Programe vel. 6, a 130°C durante 15 minutos.

4. Depois seleccione o programa de cozedura lenta P2, 100°C, 50 minutos.

5. No final do programa retire a casca de limão, substitua pelo acessório picador e triture um pouco o doce, programando vel. 12, 15 segundos. Se o doce não tiver ainda atingido o ponto de estrada, programa de novo o P2, a 100°, durante mais algum tempo.

6. Coloque o doce em frascos esterilizados e mantenha-os virados ao contrário, para criar vácuo, durante cerca de 2 dias.
