

# DOCE DE MORANGO SEM AÇÚCAR



## CONFEÇÃO

1. Colocar os morangos e a frutose na taça, com a lâmina para triturar

---
2. Triturar na velocidade 7 durante 10 segundos

---
3. Programa de sobremesas na velocidade 5, 105°C, durante 60 minutos com a tampa de vapor no máximo

---
4. Antes de terminar o programa, nos últimos 2 minutos, adicionar os flocos de agar-agar.

---
5. Colocar em frascos esterilizados

---

## INGREDIENTES

- 1KG DE MORANGOS LAVADOS E ARRANJADOS
- 200G DE FRUTOSE
- 1 COLHER DE SOPA DE FLOCOS DE AGAR-AGAR