

DOCE DE TOMATE



CONFEÇÃO

1. Cortar os tomates em pedaços e colocar na taça com o acessório misturador. Juntar o açúcar e os paus de canela.

2. Retirar a tampa pequena e cobrir a abertura com guardanapos de papel, por causa dos salpicos.

3. Selecionar Slow Cook P1, aumentando o tempo para 10 minutos.

4. Abrir, mexer um pouco e selecionar velocidade 3, temperatura 120º e 60 minutos. Caso não esteja no ponto pretendido, programar mais 10 minutos.

5. Retirar os paus de canela, mudar para a lâmina picadora e fazer 10 segundos de Pulse.

6. Verter, ainda quente, para frascos esterilizados, fechá-los bem e colocar os frascos com a tampa para baixo, até o doce arrefecer completamente (de um dia para o outro).

INGREDIENTES

- 1,200 KG DE TOMATE MADURO, SEM PELE E SEM GRAINHAS
- 600 G DE AÇÚCAR (300 G DE AÇÚCAR AMARELO E 300 G DE AÇÚCAR PRÓPRIO PARA COMPOTAS - OPCIONAL)
- 2 PAUS DE CANELA