

DOCE DE MANGA



CONFEÇÃO

1. Cortar as mangas (já descascadas) em pedaços e colocar na taça com o acessório misturador. Juntar o açúcar e o gengibre (opcional).
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 15 minutos.
4. Abrir, mexer um pouco, voltar a fechar e selecionar velocidade 3, temperatura 130º e 60 minutos.
5. Mudar para a lâmina picadora e dar 4 toques 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).
7. Dica 1: Pode usar-se menos quantidade de manga, desde que se respeitem as proporções de um quarto do peso em açúcar relativamente ao peso da manga;
8. Dica 2: A manga "palma" tem menos fios, sendo mais adequada para este tipo de preparações

INGREDIENTES

- 1,6 KG DE MANGA "PALMA" MADURA (PESADA JÁ SEM CASCA E SEM O CAROÇO)
- 400 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 RODELA DE GENGIBRE FRESCO (OPCIONAL)