

DOCE DE TOMATE



INGREDIENTES

- 500 GR DE TOMATE MAIOR PARTE SEM SEMENTES
- 300 GR DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 4 TIRAS DE CASCA DE LIMÃO
- 6 CRAVINHOS

CONFEÇÃO

1. Colocar na CC com lamina amassar / triturar com tomate e açúcar vel 12 / 20 seg.

2. Adicionar os cravinhos e tiras de casca de limão vel 2 / 120 graus / 40 minutos.

3. Coloquei a panela de vapor com frascos a esterilizar.

4. Ao fim do tempo coloquei mais 20 minutos vel 3 / 120 graus. Deixei ficar a base da panela de vapor por causa dos salpicos ou então podem utilizar o truque do guardanapo da Helena Tomás.

5. Verificar se faz ponto de estrada. Se não fizer colocar mais tempo...

6. Colocar nos frascos ainda quente e fechar virar de cabeça para baixo.
