

MARMELADA DE CANELA



INGREDIENTES

- 700 G DE MARMELOS
- 500 G DE AÇÚCAR PARA COMPOTAS
- 1 LIMÃO, SEM PELE E SEMENTES
- 1 C. DE SOBREMESA DE CANELA EM PÓ
- 4 G (2 PACOTINHOS) DE AGAR-AGAR

CONFEÇÃO

1. Na noite anterior, lavar e esfregar bem os marmelos. Corte-o em pedaços, retire a parte da pele mais feia, deixando a mais lisa e bonita. Retire também o centro.

2. Coloque os marmelos na taça, com a lâmina amassar/triturar, e cubra com o açúcar.

3. Deixe a macerar toda a noite.

4. No dia seguinte, deite na taça com os marmelos macerados, o limão e a canela e triture tudo por 20 seg./Vel.10.

5. Com a espátula, baixe os restos agarrados às paredes para baixo, coloque o cesto por cima, e programar 30 min./100º/Vel.5.

6. A meio do tempo, retire a tampa, o cesto e mexa com a espátula. Coloque de novo o cesto, tape e continuar o programa.

7. Polvilhe a marmelada com o ágar-ágar e seleccionar 15 seg./Vel.7.

8. Coloque novamente o cesto, tape e leve mais 15 min./130º/Vel.5.

9. No final, e se quiser uma textura ainda mais cremosa, triture por 1 min./Vel.9.

10. Deixe arrefecer e coloque em tacinhas.
