

COMPOTA DE MAÇÃ E AMÊNDOA



INGREDIENTES

- 1 KG MAÇÃ (A GOSTO)
- 350G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 PAU DE CANELA
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 1 CÁLICE DE VINHO DO PORTO
- 100 ML ÁGUA
- 50 GR AMÊNDOA LAMINADA

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça e adicionar a maçã descascada e partida aos cubos.

2. Juntar todos os ingredientes (excepto a amêndoa) e programar V. 2, T. 110°, durante 60 min.

3. Programar mais 35 min.

4. Abrir a tampa e retirar a casca do limão e o pau de canela e juntar a amêndoa laminada e programar mais 10 min.

5. Retirar da taça e colocar em frascos esterilizados. Fechá-los e deixá-los virados para baixo 24h.

6. Nota: dá para 4 frascos.
