

# DOCE DE LIMÃO



## CONFEÇÃO

1. Coloca-se na taça com a lâmina trituradora o limão arranjado e o açúcar - vel. 8, 1 min
2. Programa-se de seguida vel. 3, 100º, 30 minutos, sem a tampa doseadora de regulação da extracção de vapor
3. No final do tempo se pretender um doce mais apurado programe vel. 3, 120º, 10 minutos
4. Coloque o preparado em frascos, ao arrefecer irá solidificar.
5. Este doce é um ótimo molho para acompanhar carnes assadas ou grelhadas.

## INGREDIENTES

- - 500GRS DE LIMÃO SEM CASCA, SEM CAROÇOS E SEM A PELE BRANCA
- - 500GRS DE AÇÚCAR