

# DOCE DE CENOURA E NÊSPERA



## CONFEÇÃO

1. Na taça colocar 0,7L de água, o cesto de cozer a vapor com as cenouras em cubos e programar steam 30min.
2. Dispensar metade da água da taça, colocar a lâmina de amassar/triturar e as cenouras, vel8/1:30. A cada 30 segundos, rapar com a espátula as paredes da taça e continuar o programa.
3. Adicionar as nêsperas, vel10/30 segundos.
4. Adicionar o açúcar, a erva doce e o pau de canela, e programar vel1/105C/30 min, com a tampa de vapor colocada.
5. Terminado o programa retirar a tampa reguladora de vapor e programar vel1/120C/5min.
6. Retirar o pau de canela e colocar em frasco esterilizado. Deixar arrefecer virado ao contrário.

## INGREDIENTES

- 200G DE CENOURA DESCASCADA E CORTADA EM CUBOS
- 50G DE NÊSPERA DESCAROÇADA E SEM PELE
- 125G DE AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA
- 1/4 C. CHÁ DE ERVA DOCE EM PÓ
- 1 PITADA DE NOZ MOSCADA