Doces e Compotas

DOCE DE PAPAIA

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
8-10 Doses

INGREDIENTES

- 1 KG DE PAPAIA MADURA (PESADA LIMPA) CORTADA EM CUBOS
- 500 GR DE AÇÚCAR (METADE DE AÇÚCAR AMARELO E METADE DE AÇÚCAR PARA COMPOTAS, DE PREFERÊNCIA)
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE SUMO DE LIMÃO
- 1 COLHER (CHÁ) DE CANELA

CONFEÇÃO

1. Descascar e arranjar a papaia. Pesar e deitar todos os ingredientes na taça, munida do acessório misturador.

2. Regular a tampa de saída de vapor para MINI (mínimo de vapor dentro da taça).

3. Selecionar Slow Cook, P1, aumentando o tempo para 15 minutos. Abrir e, com a ajuda da espátula, puxar para o fundo algum doce que, eventualmente, esteja nas paredes da taça. Repetir mais 3 vezes esta seleção (1 hora de cozedura, no total, a 130º).

4. Se se optar por deixar com pedaços de fruta, o doce está terminado; caso se pretenda tudo triturado, mudar para o acessório de amassar/triturar e fazer PULSE durante o tempo necessário (cerca de 20 segundos).

5. Colocar, quente, em frascos esterilizados, fechar e invertê-los (tampa para baixo) sobre um papel de cozinha, até arrefecerem totalmente (cerca de 24 horas).

6. DICA: Se optar por um doce com pedaços inteiros de papaia (ideal para acompanhar queijo fresco de cabra, à moda de Cabo Verde), cortar a papaia em cubos pequenos quando a preparar para iniciar a cozedura.