

MARMELADA ESPECIAL DA AVÓ



INGREDIENTES

- 1 KG DE MARMELOS, SEM CAROÇOS. COM OU SEM CASCA.
- 600 A 800GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 PAU DE CANELA(OPCIONAL)
- 1 COLHER (SOBREMESA) PECTINA (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Lâmina Ultrablade (picar)

2. Coloque os marmelos partidos em pedaços pequenos. Programe velocidade 12, 3 minutos.

3. Acrescente o açúcar e o pau de canela. Programe velocidade 1, 130°, 50 minutos

4. A meio do tempo, baixar com a ajuda da espátula o marmelo que fica nas paredes e na tampa da taça. E coloque a pectina.

5. No fim do tempo verifique se tem a consistência desejada ou programe mais 10/15 minutos

6. No fim, retirar o pau de canela e programar velocidade 12 durante 3 minutos ou até estar a gosto.

7. Disponha em taças. Quando arrefecer tape com papel vegetal para proteger e conservar. Conservar em local fresco e seco. Ou no frigorífico.

9. Foto retirada da Internet
