

DOCE DE MORANGO



INGREDIENTES

- 1.250 GR DE MORANGOS
- 350 GR AÇÚCAR BRANCO
- 400 GR AÇÚCAR AMARELO
- CASCA DE MEIO LIMÃO
- 1 PAU CANELA
- 1 CÁLICE VINHO DO PORTO TINTO (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Começar por preparar os morangos (tirar o pé e partir em cubos pequenos).

2. Colocar o acessório misturador na taça e colocar os ingredientes pela seguinte ordem e em quantidades mais ou menos iguais: açúcar, morangos, meia casca de limão e meio pau de canela (partido na vertical, pois larga mais sabor), de seguida açúcar, morangos, a outra metade do pau de canela, a outra meia casca de limão, o resto do açúcar e o vinho do Porto.

3. Selecionar a V. 2, 130°, 1h.

4. Verificar a textura, seleccionei mais 45 min.

5. Retirar os paus de canela e a casca de limão, trocar o acessório misturador pela lâmina triturar e selecionar o Pulse 3 segs.

6. Trocar novamente para o acessório misturador e selecionar mais 15 min.

7. Verter ainda quente sobre frascos esterilizados, fechar e virá-los ao contrário. Deixar arrefecer (deixei de um dia para o outro).
