

COMPOTA DE MAÇÃ E BATATA DOCE



CONFEÇÃO

1. Na taça principal do robot, coloque as maçãs, as batatas doces e 0,3L de água.

2. Coloque a tampa principal do robot e cozinhe a 100°C durante cerca de 25 minutos. No final da cozedura, escorra bem e lave a taça principal.

3. Na mini taça, equipada com a lâmina picadora, deite todos os ingredientes, exceto as bolachas. Feche a mini taça com a respetiva tampa.

4. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 1 minuto.

5. Verta a preparação nos frascos. Lave e seque cuidadosamente a mini taça.

6. Coloque as bolachas na mini taça equipada com a lâmina. Feche a mini taça com a respetiva tampa.

7. Coloque a tampa principal do robot e triture as bolachas na velocidade 13 ou selecionando o modo "Pulse" durante cerca de 30 segundos.

INGREDIENTES

- 250 G DE MAÇÃS DESCASCADAS
- 100 ML DE ÁGUA
- 150 G DE BATATA DOCE DESCASCADA
- 2 COLHERES DE CAFÉ DE AÇÚCAR OU 1 COLHER DE SOPA DE MEL (FACULTATIVO)
- 2 PITADAS DE AÇÚCAR BAUNILHADO OU ALGUMAS GOTAS DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 3 BOLACHAS MARIA