

GELEIA DE MARMELO E ROMÃ



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion com o acessório misturador, as cascas de ambos os frutos, os caroços do marmelo e os bagos de romã.
2. Sem a tampa de vapor, programar 130°C por 50 minutos.
3. Retire e coar todo o líquido, ou com um passador de rede bem fina ou use um pano próprio.
4. Depois de bem coado, medir o líquido obtido e juntar a mesma medida (eu coloco sempre um pouco menos), de açúcar para compotas.
5. Deite o líquido coado na taça da Companion juntamente com o açúcar, e programar 130°C por 30 minutos.
6. Para saber se está no ponto, faça o truque que a minha mãe me ensinou deitando num prato raso e frio, um pouco da geleia. Com o dedo, faça uma estrada no meio e se esta não ligar novamente, é porque está no ponto.
7. Se isso não acontecer e parecer ainda muito líquida, levem mais 8 a 10 minutos, na mesma temperatura.

INGREDIENTES

- 800 G DE CASCA E CAROÇOS DE MARMELO
- 100 G DE CASCA E GOMOS DE ROMÃ (A CASCA DEVE SER O MAIS FININHO POSSIVEL)
- ÁGUA Q.B. APENAS PARA COBRIR OS INGREDIENTES
- AÇÚCAR PARA COMPOTAS (A MESMA QUANTIDADE DO LÍQUIDO OBTIDO DEPOIS DE ESTE SER BEM COADO)