

MARMELADA DE MAÇÃ REINETA



INGREDIENTES

- 900 G DE MAÇÃ REINETA, JÁ DESCAROÇADA E DESCASCADA
- 600G DE AÇÚCAR
- 30 G DE ÁGUA
- CASCA E SUMO DE UM LIMÃO
- 1 SAQUETA DE PECTINA (USEI DA CONDI)

CONFEÇÃO

1. Na taça da Companion com a lâmina de Amassar/Triturar, coloque o açúcar e a casca do limão. Triture na Velocidade 12 por 20 segundos. Programar 20 minutos a 120°C na Velocidade 2. Retire a tampa, junte a maçã reineta e o sumo do limão e programar mais 5 minutos na Velocidade 3.

2. De seguida triturar na Velocidade 12 por 30 segundos.

3. Finalmente e no programa "Cozedura Lenta", seleccionar P1 por 15 minutos. A 4 minutos do fim, juntar a pectina.

4. Retire para taças ou pirex, e depois de arrefecer cubra com papel vegetal.
