

DOCE DE ALPERCE



INGREDIENTES

- 1,200KG DE ALPERCES, PESADOS SEM CAROÇO
- 600G DE AÇÚCAR (USO 550G DE AÇÚCAR AMARELO E 50G DE AÇÚCAR PRÓPRIO PARA COMPOTAS, MAS PODE USAR-SE SÓ BRANCO OU SÓ AMARELO)

CONFEÇÃO

1. Cortar os alperces ao meio e colocar na taça com o acessório misturador. Juntar o açúcar.

2. Tapar a taça, retirando a tampa pequena e cobrindo a abertura com guardanapos de papel, por causa dos salpicos.

3. Programar velocidade 3, temperatura 120º e 60 minutos.

4. Abrir a taça e, com a espátula, puxar para baixo o doce que possa estar nas paredes.

5. Caso não tenha usado açúcar próprio para compotas, programar mais 15 minutos, em velocidade 3 a 120º.

6. Mudar para a lâmina de amassar/triturar e fazer 30 segundos (ou mais, caso goste mais cremoso) de Pulse (ou velocidade 12).

7. Verter, ainda quente, para frascos esterilizados, fechá-los bem e colocar os frascos com a tampa para baixo, até o doce arrefecer completamente (de um dia para o outro).
