

# DOCE DE MELÃO COM MOSCATEL E PINHÕES



## CONFEÇÃO

1. Cortar o melão em pedaços e colocar na taça com o acessório misturador. Juntar o açúcar, os paus de canela e o Moscatel.
2. Retirar a tampa pequena e colocar o cesto de cozer a vapor sobre a abertura (só pousar), por causa dos salpicos.
3. Selecionar Slow Cook P1, aumentando o tempo para 15 minutos.
4. Abrir, mexer um pouco e selecionar velocidade 3, temperatura 120º e 60 minutos. Caso não esteja no ponto pretendido, programar mais 15 minutos.
5. Retirar os paus de canela e, mesmo sem mudar o acessório, fazer 15 segundos de Pulse (velocidade 12).
6. Juntar o miolo de pinhão e misturar durante 30 seg em velocidade 4.
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).
8. Nota: Se o melão estiver muito maduro, o tempo necessário para atingir a consistência poderá ter de ser aumentado.

## INGREDIENTES

- 1,500KG DE MELÃO, PESADO SEM CASCA E SEM PEVIDES
- 500G DE AÇÚCAR (400G DE AÇÚCAR AMARELO E 100G DE AÇÚCAR PRÓPRIO PARA COMPOTAS - OPCIONAL)
- 2 PAUS DE CANELA
- 2 COLHERES (SOPA) DE MOSCATEL (OPCIONAL)
- 50GR DE MIOLO DE PINHÃO (OPCIONAL)