

MARMELADA DE PÊSSEGO



INGREDIENTES

- 1 KILO DE PÊSSEGOS
- 800 G DE AÇÚCAR
- SUMO DE MEIO LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Lavar bem os pêssegos, abrir a meio e retirar o caroço. Pesar de modo a conseguir o kilo e colocar numa tigela funda. Juntar e envolver o açúcar. Reserve no frigorífico por pelo menos 24 horas, mexendo e envolvendo os ingredientes, de vez em quando.
2. Coloque-os depois na taça com a lâmina picadora. Junte o sumo do limão e programar a velocidade 3, a 100 °C durante 30 minutos.
3. Triturar na velocidade 12 por 20 segundos.e deixar por mais 5 minutos a 120°C na Velocidade 3.
4. Retire o doce da taça raspando com a espátula e coloque num pirex.
5. Assim que arrefecer, reservar no frigorífico.