

NECTAR DE ALPERCE



CONFEÇÃO

1. Lave, descasque e corte os alperces em pedaços, regue com algumas gotas de limão e reserve.
2. Coloque os alperces e o açúcar no copo da C. Companion e adicione a água e programe 20 min/100°C/vel 1.
3. Terminado o tempo, triture por 2 minutos/Vel 8,9,10,11,12 até ficar muito bem triturado.
4. Retire a taça, deite o néctar em frascos de vidro, previamente esterilizados, e deixe arrefecer antes de levar ao frigorífico.
5. Sirva bem fresco!

INGREDIENTES

- 800G ALPERCES (LAVADOS, DESCASCADOS E CORTADOS AOS PEDAÇOS)
- 1000G ÁGUA
- 2 C. DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- SUMO DE ½ LIMÃO