

NÉCTAR DE FRUTOS VERMELHOS



CONFEÇÃO

1. Coloque os frutos vermelhos, o açúcar, o sumo do meio limão e 400g de água no copo da C. Companion com a lamina trituradora e programe 20min/100°C/vel 2.
2. Triture durante 2min/Vel progressiva 5,6,7,8 e 9, depois junte 400g de água e programe 5 min/100°C/ vel 3.
3. Coe com um passador de rede fina, de forma as grainhas não irem para o néctar.
4. Coloque em garrafinhas individuais ou numa garrafa de 1L, dependendo da forma como vai consumir o néctar.
5. Guarde no frigorífico até 5 dias no máximo, isto porque não têm corantes nem conservantes.

INGREDIENTES

- 400G DE FRUTOS VERMELHOS CONGELADOS
- 400G DE ÁGUA + 400G
- 80G DE AÇÚCAR AMARELO
- SUMO DE MEIO LIMÃO