

MARMELADA COM MAÇÃ



CONFEÇÃO

1. Abra os marmelos em quatro e retire o caroço. Coloque o marmelo, à medida que se prepara dentro do copo da C. Companion.
2. Descasque e corte as maçãs em gomos. À medida que vai trabalhando as maçãs, coloque-as no copo e vá polvilhando generosamente com o açúcar. Com a lâmina Ultrablade (picar) programe Vel.12/2 min.
3. Com a ajuda da espátula vá baixando o marmelo e a maçã que vai ficando nas laterais do copo.
4. Acrescente o restante açúcar e o pau de canela e programe Vel. 1/130°/ 60 min.
5. A meio do tempo, baixe com a ajuda da espátula o marmelo e a maçã que fica nas paredes e na tampa da taça.
6. No fim, verifique se tem a consistência desejada ou programe mais 10/15 minutos.
7. Retire o pau de canela e programe Vel. 12 /3 min. ou até estar bem triturada.
8. Disponha em taças. Quando arrefecer tape com papel vegetal para proteger e conservar. Conserve em local fresco e seco ou no frigorífico.

INGREDIENTES

- 700G DE MARMELOS
- 400 G DE MAÇÃ VERMELHA
- 500G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 PAU DE CANELA