

MARMELADA



INGREDIENTES

- 800 G DE MARMELOS
- 500 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 30 ML DE ÁGUA
- SUMO DE LIMÃO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Retirar o caroço aos marmelos, obtendo, aproximadamente 580g. Cortar as metades em gomos. Regar com um pouco de sumo de limão.
2. Colocar na taça, com a lâmina, amassar/triturar, os marmelos cortados. Triturar durante 25 segundos, velocidade 11. Baixar o marmelo das paredes da taça com a espátula.
3. Adicionar a água e o açúcar. Mexer com a espátula.
4. Cozer o marmelo a 100°C, velocidade 2, durante 35 minutos. A meio, baixar, com a ajuda da espátula, o marmelo que se acumula nas paredes da taça.
5. Triturar a mistura com uns toques de turbo (35 segundos). Baixar com a ajuda da espátula o marmelo que fica nas paredes e na tampa da taça.
6. Programar 15 minutos, velocidade 2, 100°C, para a marmelada apurar.
7. Voltar a triturar com uns toques de turbo (20 segundos) para uniformizar a mistura. Apurar mais 5 minutos, na velocidade 2 a 100°C.
8. Retirar a marmelada e colocar numa taça. Depois de arrefecer, tapar a taça com papel vegetal.