

NÉCTAR DE PÊSSEGO E AMEIXAS



INGREDIENTES

- 800 G DE ÁGUA
- 1 C. SOPA DE MEL
- 450 G DE PÊSSEGOS EM PEDAÇOS
- 3 AMEIXAS, SEM CAROÇO
- SUMO DE 1 LIMA

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, a lâmina misturadora, a água e o mel e programar 10 min./100 °/Vel. 1.

2. Substituir depois a lâmina para a de amassar e juntar a fruta cortada em pedaços e o sumo de lima e programar mais 5 min./Vel/10. Finalmente filtrar o sumo, coando num passador de rede fina.

3. Servir bem fresco, ou guardar no frigorífico em frascos de vidro devidamente esterilizados, até uma semana.
