

# DOCE DE TOMATE



## CONFEÇÃO

1. Pele os tomates, mergulhando-os em água a ferver por 20 seg., para facilitar o processo.

---
2. Corte-os depois em pedaços e coloque-os na taça, com a lâmina picadora.

---
3. Junte os restantes ingredientes e programar Vel.3/100º/30 Min.

---
4. No final, misture 2 segundos na velocidade 10.

---
5. Se acharem que ainda está um pouco líquido, programar mais 5 min./Vel.3/120º

---
7. Receita inspirada do blog <http://www.cincoquartosdelaranja.com/2011/09/doce-de-tomate-e-as-memorias-das-tardes.html>

---

## INGREDIENTES

- 1,200 KG DE TOMATE MADURO, SEM PELES
- 500 G DE AÇÚCAR AMARELO (OU MASCAVADO)
- 1 PAU DE CANELA
- 1 C. SOPA DE AZEITE