

# MARMELADA CASEIRA



## INGREDIENTES

- 1 KL DE MARMELOS LIMPOS (SEM CAROÇOS )
- 600G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 CASCA DE LIMÃO

## CONFEÇÃO

2. Lave e corte os marmelos em pedaços pequenos.
3. Na cuba insira a lamina de picar ,deite os marmelos e na vel.12 por 2 minutos pique tudo.
4. Retire a lamina e coloque a de amassar/triturar e programe vel.2 a 130° por 50 minutos ,a meio do programa faça pausa e com a espátula empurre o que estiver nas laterais para baixo.
5. Findo o programa retire o pau de canela , o limão e troque a lamina de picar .
6. Programe velocidade 12 por 1 minuto .
7. Deite em recipiente limpos ,espalhe e tape com 1 guardanapo .
8. Quando estiver fria recorte tampas em papel vegetal do tamanho do recipiente , passe em aguardente e coloque em cima da marmelada deixando a secar por uns dias até consumir.