

NÉCTAR DE MANGA LARANJA



CONFEÇÃO

1. Descasca-se e corta-se a manga, a laranja e o limão aos cubos. Ter o cuidado de retirar os caroços e as partes brancas das laranjas e do limão. Juntar o açúcar, e tapar a fruta com água. Usar a lamina ultrablade no programa das Sopas em P1, a 100º, durante cerca de 20 minutos. Quando terminar ter o cuidado de ver se ainda há pedacinhos de fruta e usar a velocidade turbo durante cerca de 15 segundos para desfazer o restante.
-
-

3. Pode usar-se vários tipos de fruta e dar largas á imaginação
-

INGREDIENTES

- 4 MANGAS MADURAS
- 2 LARANJAS
- 1 LIMÃO PEQUENO
- ÁGUA Q.B.
- 100 GR DE AÇUCAR