

# DOCE DE MORANGO



## INGREDIENTES

- 1 KG MORANGO
- 300 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 300 GR AÇÚCAR BRANCO
- CASCA DE MEIO LIMÃO

## CONFEÇÃO

1. Colocar lâmina picadora no copo com 500gr morangos e casca de limão vel 10 / 1 minuto.

---
2. Acrescentar mais 500 gr morangos vel 10 / 1 minuto.

---
3. Retirar a lâmina picadora e colocar acessório misturador.

---
4. Com a espátula limpar as paredes do copo para baixo.

---
5. Juntar açúcar programar Cozedura lenta P1 / 130 graus / 15 minutos.

---
6. Fazer este ciclo por 4 vezes.

---
7. Depois do terceiro ciclo retirar um pouco de doce para um prato e verificar se faz ponto de estrada.

---
8. O meu fazia mas não como eu gosto então fiz o quarto ciclo de cozedura lenta.

---
9. Colocar em frascos esterilizados e com a tampa virada para baixo por dois dias para criar vaco.

---