

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.
