

Tipo de receita: Conservas
Método utilizado: Bimby
Número pessoas: 2 frascos
Fonte: Revista Mulher Moderna



Compota de Natal

Ingredientes

800 gr de maçãs
350 gr de açúcar mascavado claro (ou açúcar amarelo)
1 pau de canela
1 estrela de anis
50 gr de pinhões
50 gr de amêndoas laminadas
½ chávena de cerejas cristalizadas

Preparação

Lavar as maçãs, retirar-lhes o caroço mas deixar a pele.

Cortá-las aos bocados, colocá-las no copo da Bimby e triturá-las em velocidade 5 durante 4 segundos.

Juntar o açúcar, o pau de canela e a estrela de anis e programar 20 min. temp. 100º, vel. 2 inversa.

Acabado o tempo retirar a canela e o anis do copo e triturar uns segundos em velocidade 5 ou 6 até que fique ao vosso gosto (eu gosto de encontrar pequenos pedaços de fruta no doce mas podem reduzir a puré).

Voltar a colocar a canela e o anis no copo e programar 10 min. temp. varoma, vel. 2 inversa retirando o copinho e colocando no seu lugar o cesto.

Se ao acabar o tempo verificar que o doce está um pouco líquido voltar a programar uns minutinhos mais à mesma temperatura e velocidade.

Juntar os frutos secos ao doce já pronto e misturar com a ajuda da espátula.

Colocar o doce dentro de frascos esterilizados e fechar com as tampas também esterilizadas.

Voltar os frascos de cabeça para baixo até estarem completamente frios e fechados em vácuo.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)