

Tipo de receta: Mermeladas
Método utilizado: Thermomix
Número personas: 2 botes
Fuente: Revista Mulher Moderna

Mermelada de Navidad

Ingredientes

800 gr de manzanas
350 gr de azúcar moreno claro
1 palillo de canela
1 estrellita de anís
50 gr de piñones
50 gr de almendras laminadas
½ taza de cerezas escarchadas



Preparación

Lavar las manzanas, quitarles el hueso pero dejar la piel.

Cortarlas en trozos, ponerlas en el vaso del thermomix y triturar en velocidad 5 durante 4 segundos.

Añadir el azúcar, el palillo de canela y la estrellita de anís y programar 20 min. temp. 100º, vel. 2 con giro a la izquierda.

Terminado el tiempo, sacar el la canela y el anís y triturar unos segundos en velocidad 5 o 6 hasta que quede a vuestro gusto (a mi me gusta encontrar pequeños trozos de manzana en la mermelada pero la podéis hacer en puré).

Volver a meter la canela y el anís en el vaso y programar 10 min. Temp.. varoma, vel. 2 con giro a la izquierda quitando el cubilete y poniendo el cestillo en su lugar.

Terminado el tiempo verificar la espesura de la mermelada, si todavía está un poco líquida volver a programar unos minutillos más a la misma temperatura y velocidad.

Añadir a la mermelada ya lista los frutos secos, remover con la espátula y disponer la mermelada dentro de botes esterilizados y cerrar con las tapas también esterilizadas.

Volver los botes bocabajo hasta que estén totalmente fríos y cerrados al vacío.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

email: aoeiras@gmail.com