

Tipo de receita: Molhos
Método utilizado: Bimby
Número pessoas: 4
Fonte: Marga, fórum MR.



Molho agridoce

Ingredientes

3 medidas de agua
2 colheres de chá de vinagre de xerez
1 medida e meia de açúcar
1 colher de sopa rasa de pimentão
1 colher de sopa de maizena
½ medida de sumo de ananás
sal

Preparação

Colocar no copo da Bimby a agua com o açúcar e programar 7 min., vel. 1, temp. varoma.

Seguidamente juntar o vinagre, o pimento doce, o sumo de ananás e uma pitada de sal e programar uns 3 ou 4 minutos a 100º até que ferva.

Dissolver a maizena num pouquinho de agua fira e quando o molho ferver juntá-la e deixar cozer durante 3 minutos mais a 100º, vel. 1.

Se se quiser o molho mais espesso deixar cozer uns minutos mais à mesma velocidade e temperatura.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

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