

ATE DE MEMBRILLO EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 1.100 kg de membrillo
- 600 gms de azúcar

Preparación:

1. Los membrillos se parten, se les retira las semillas y el rabo y se cortan en trozos con piel.
2. Se pesa un kilo de pulpa en trozo en el vaso. Agregar el azúcar y moler durante 1 ½ minutos velocidad 10, moviendo con la espátula hasta que se muele finamente.
3. Cocinar 50 minutos/100°C/Velocidad 5 con el cestillo en vez del cubilete para que evapore.
4. Vaciar a moldes y dejar enfriar, destapados.
5. Para servirse se saca del molde para poderse rebanar. Se conserva en el refrigerador.