



MERMELADA DE NARANJITA CONQUAT EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 600 gms de Naranja Conquat
- 500 gms de azúcar

Preparación:

1. Las naranjas se parten a la mitad y se les retira las semillas.
2. Se vacían al vaso y se trituran a velocidad 5 por 15 a 20 segundos para dejarlas del grueso deseado. Se añade el azúcar.
3. Se procesan 22 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 sin usar el cubilete.
4. Se envasa de inmediato en frascos de vidrio, se tapan y se voltean hasta enfriar.
5. Se pueden mantener fuera del refrigerador mientras no se abra la tapa.
6. Rinde aproximadamente 500 ml.