



COMPOTA DE KIWI XL



Compotas, Cremes e Coberturas



41 MIN



FÁCIL



1300 GRAMAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 1500 g de kiwis maduros
- 900 g de açúcar
- Algumas gotas de sumo de limão
- 14 g de pectina

Preparação

- 1º** Descasque os kiwis e corte-os aos pedaços.
- 2º** Coloque-os na panela e pressione a Função Triturar .
- 3º** Junte o açúcar, umas gotas de sumo de limão e a pectina e programe 40 minutos a 120°C na velocidade 2.
- 4º** Verifique se o copo de medição está bem colocado e triture 10 segundos na velocidade 7.
- 5º** Verifique se o copo de medição está bem colocado e triture 10 segundos na velocidade 7.

Nota: A pectina é um polissacarídeo presente na fruta, usado como espessante e estabilizante das compotas. Pode encontrá-la nas grandes superfícies ou em lojas de produtos naturais.

Dica: Se preferir a compota com pedaços, ignore o passo 4 da receita.