

DULCE DE MEMBRILLO



INGREDIENTES:

- 500 gr membrillos sin pelar y sin pepitas
- 1 limón bien pelado y sin pepitas
- 500 gr de azúcar

PREPARACIÓN:

- Triture todo junto durante **30 seg / Vel 5-7**
- Baje con la espátula los restos de las paredes. Programe **30 min / 100 / Vel 5**
- Retire el cubilete para que evapore y programe **10 min / 100 / Vel 5**
- Pase la mezcla a un recipiente y deje enfriar en un lugar fresco

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Puede añadir una manzana pequeña con piel y sin pepitas