

# thermomix

## Dulce de membrillo



### TM-31

#### **INGREDIENTES PARA 1 KG:**

- 500 g de membrillos lavados, con piel y sin pepitas
- 500 g de azúcar
- 1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas

#### **PREPARACION:**

- Tritura todo junto, durante 30 seg Velocidades 5-7, ayudándote con la espátula. Baja lo que haya quedado en las paredes para que no quede crudo y programa 30 min 100º velocidad 5. Cuando falten 10 min para acabar, quita el cubilete del bocal para que evapore y se caramelicé. Pasa la mezcla a un recipiente y deja enfriar en un lugar fresco.

#### **SUGERENCIA**

También se puede cocer el membrillo con el limón 15 min, añadir el azúcar y cocinar otros 15 minutos.

