



Compota

Doce de Pêssego e Framboesa



Ingredientes

1. 800g de pêssego amarelo
2. 200g de framboesa
3. 650g de açúcar
4. 1 limão (sumo e casca)

Tempo: Aproximadamente 1:30h a 2h

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Cortar o pêssego aos cubinhos e adicionar as framboesas
2. Colocar num tacho e juntar o açúcar, deixar aproximadamente 1h a macerar
3. Levar ao lume e juntar a casca e sumo do limão
4. Com a fruta a ferver, reduzir a temperatura mais ou menos para metade
5. Esterilizar os frascos (para que o doce aguarde mais tempo)
6. Retirar a casca do limão e com a batedeira passar a fruta, até ficar em puré
7. Deixar ferver por mais ou menos 2 a 5 minutos
8. Para finalizar, verter o doce para os frascos



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=iBpAhIMG4MY>