

# DULCE DE MEMBRILLO

## **INGREDIENTES: (para 1 KG)**

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

## **PREPARACIÓN:**

Ponga todos los ingredientes en el vaso y tritura **30 seg./ Vel. 5-10**, ayudándote con la espátula. Baja lo que haya quedado en las paredes para que no quede crudo y programa **30 min./ 100º/Vel. 5**. Cuando falten 10 min para acabar, quita el cubilete del brocal 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.

