

**Tipo de receita:** Conservas  
**Método utilizado:** Bimby  
**Número pessoas:** 3 frascos  
**Fonte:** La Casita Verde



## Doce de tomate

### Ingredientes

1 kg de tomates  
750 gr de açúcar  
1 pauzinho de canela

### Preparação

Lavar os tomates, com uma facinha afiada fazer-lhes um corte em cruz na pele e colocá-los dentro de água a ferver durante 1 minuto.

Retirá-los da água, pelá-los, cortá-los em 4 pedaços e espremê-los bem com as mãos de maneira a que soltem toda a água.

Colocar os tomates dentro do copo da Bimby e triturá-los uns segundos em velocidade 5.

Juntar o açúcar e o pau de canela e programar 20 minutos, temperatura 100º, velocidade 4, colocando o cesto em cima da tampa no lugar do copinho. Ao terminar o tempo programar 10 minutos mais à mesma velocidade mas agora em temperatura varoma e sem esquecer de colocar o cesto encima da tampa para que não salpique.

Se ao terminar o tempo ainda está um pouco liquido (isso já é questão de gosto) programar uns minutos mais em temperatura varoma e na mesma velocidade até ficar com a consistência desejada.



*La Casita Verde*  
*Tu Cocina Divertida...*

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)