



INGREDIENTES:

- 400 gramos de kiwis
- zumo de naranja hasta llegar a los 500 gramos de fruta.
- 1 cucharada de limón
- 400 gramos de azúcar
- 1 manzana de 190 gramos.

ELABORACION:

1. Poner la fruta, el zumo de naranja, cucharada limón y manzana en el vaso de Thermomix y **triturar 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

2. (La manzana es un espesante natural y no altera el sabor de la fruta).

3. Añadir el azúcar y **programar 30 minutos a temperatura 100 grados velocidad 2.**

4. Poner el cestillo para evitar salpicaduras y evaporar mejor. Terminado el tiempo dejar enfriar

(La costumbre de la dueña de esta receta mi compañera Malena, por consejo de unos buenos cocineros suele hervirla 2 veces, media hora cada vez, o sea quiere decir que cuando esta fría, la cocemos 30 minutos más, la volvemos a dejar enfriar y otra vez se cuece otra media hora).

5. Esterilizar los botes donde se vaya a guardar. Llenarlos hasta bien arriba tapar y ponemos boca abajo para que haga el vacío (Si es poca cantidad y se va a comer rápido hacerlo así) .

6. Si es para guardar para el invierno hacer más cantidad (se hierven sumergidos en agua durante 20 minutos, y dejar dentro hasta que el agua enfrié, sacar y colocar para guardar).

7. Para medio kilo de fruta salen dos botes como los que se ven en la foto.

Riquísima. ¡Gracias Malena !