



Precaución: El volumen del vaso y del Varoma del TM5 es mayor comparado con el del TM31. El vaso del TM5 tiene una capacidad de 2,2 litros (anteriormente 2,0 litros) y el Varoma tiene una capacidad de 3,3 litros (en vez de 3,0 litros). Por ese motivo las recetas creadas para TM5 no podrán realizarse en el TM31 debido a que la capacidad del vaso es inferior y podrían verterse líquidos calientes pudiendo resultar peligroso.

Esta receta ha sido creada por un usuario del Recetario. Vorwerk Thermomix no asume ninguna responsabilidad sobre los pasos de preparación, las cantidades ni el éxito de la receta. Por favor tenga en cuenta la forma de uso y las instrucciones de seguridad explicadas en el manual de su Thermomix.



MEMBRILLO TM 5



Tiempo total: 1h
30m
Preparación: 1h
30m



1 tarro/s



baja



Accesorios:
Cestillo
Cubilete

Ingredientes

Carne de membrillo

1000 gramos membrillo (fruta fresca) sin el carozo central ni gusano..
1000 gramos azúcar
1 unidad limón sin pepitas ni piel. sólo lo amarillo
1 cucharadita canela molida



Preparación

Triturado inicial

1. Echamos 1/2Kg de Membrillo y 1/2Kg de Azúcar. DAMOS 4 GOLPES DE TURBO DE 1 SEGUNDO
2. Reptimos el paso 1 con el resto de membrillo y azúcar.

Molido

3. Introducimos el limón y la cucharadita generosa de canela molida. Programamos 10 minutos, velocidad 10.

Cocción

4. 75 minutos a 100°C y velocidad 6.

Los 30 primeros minutos, con el cubilete puesto. Luego se lo quitamos y lo sustituimos por el cestillo, para facilitar la evaporación y la oxidación y que quede con color rojito.

Enmoldar

5. Nada más terminar la cocción, lo echamos en los moldes y le damos un par de golpecitos, para eviar que queden bolsas de aire.

Comentarios y consejos



Esta receta ha sido creada por un usuario del Recetario. Vorwerk Thermomix no asume ninguna responsabilidad sobre los pasos de preparación, las cantidades ni el éxito de la receta. Por favor tenga en cuenta la forma de uso y las instrucciones de seguridad explicadas en el manual de su Thermomix.

Autor: [xirifeiro](#) Fuente: [recetario.es](#)