

## DULCE DE MEMBRILLO

### INGREDIENTES:

1 limón muy bien pelado y sin pepitas

500 g membrillos con piel y sin pepitas

500 g azúcar.

### PREPARACIÓN:

Poner en el fondo del vaso el limón. Añadir el resto de ingredientes.

Programar 30 minutos, 100 ° a velocidad 5.

En lugar del cubilete, es conveniente colocar el cestillo sobre la tapa del vaso de la thermomix, para permitir que se evapore el líquido y vaya espesando (hay que tener cuidado, porque al ir espesando con tanta temperatura, puede salpicar).

Volcarlo en un recipiente donde lo vayamos a guardar (debe ser hermético). Al enfriarse endurecerá mucho más.