

Melmelada de kiwis i plàtans, Thermomix

La melmelada de plàtan i kiwi, te la recomano per poder aprofitar els **plàtans** o **kiwis** que tinguis molt madur i també perquè en 15 minuts tindràs una melmelada llesta per menjar, la podràs utilitzar per les torrades del esmorzar o per afegir a iogurt .

Com sempre li he posat poc sucre, si ho desitges pots posar una mica més, per a això és millor guardar-la a la nevera.



Ingredients:

- 350 g kiwis
- 150 g plàtans

- Cullerada de suc de llimona
- 150 g sucre
- 1 culleradeta rasa agar-agar (és un espessant natural. El pots trobar en tendes de dietètica)

Preparació:

1. Pelar els kiwis i el plàtan i posar les en el got juntament amb 1 cullerada de suc de llimona. Trossejar **7seg. a vel.4**
2. Afegir el sucre i el agar-agar i programar **8 min 100º, gir al revés a vel.1**
3. Comprova el punt d'espessor i si és necessari pots afegir **5min més, tem. Varoma velocitat1.**
4. Com no hem posat molt sucre és millor guardar-la en la nevera.