

### MEMBRILLO RELLENO DE NUECES



Rellené la mitad del molde con membrillo, puse una capa de nueces y acabé con membrillo, a ver si os gusta.

#### INGREDIENTES

1 kg de membrillos, peso neto, pelados o sin pelar a trozos no demasiado grandes.

750 gr de azúcar

un trocico de piel de limón no muy grande

un pellizco de canela en polvo

2 cucharadas de vino tinto.

#### PREPARACIÓN

Reunir todos los ingredientes en un bol y dejar macerar 24 horas. (el mio lleva unas 18 y mirar el almibar que se ha hecho)

Echarlo todo en el vaso y programar:

20-22 m., temp. varoma, v.2

Triturar:

15s, v.4

25s, v.5-10

Programar:

15-20m, temp.varoma, v.2

Verificar la densidad del puré y continuar unos minutos más la cocción si hace falta. Verter encima de un molde y dejar enfriar del todo.