

Livro de Receitas

GELEIA DE CASCA DE JABUTICABA

Ingredientes:

- 1 quilograma de jabuticaba
- 500 gramas de açúcar por cada litro de polpa de jabuticaba
- 1 colher de sopa suco de limão

Modo de preparo:

Para fazer essa geleia de jabuticaba caseira comece por lavar muito bem suas jabuticabas. Coloque o fruto em uma panela, cubra com água e leve ao fogo. Deixe cozinhar durante cerca de 40 minutos, para eliminar o gosto amargo da casca e até que ficar macia. Dica: Para acelerar o processo de separação da polpa e da casca, durante o cozimento estoure as jabuticabas com uma colher. Depois do tempo indicado passe o conteúdo da panela por uma peneira, pressionando os frutos para coar a polpa. Lave o bagaço (cascas da jabuticaba) na quantidade que pretender usar na geleia e coloque de novo na panela. Pese ou meça a polpa da jabuticaba e junte à panela acrescentando 500g de açúcar por cada litro de polpa obtida. Junte também o suco de limão, misture tudo e cozinhe em fogo baixo por 1h30 ou até ficar espesso. Dica: Enquanto a geleia de jabuticaba cozinha mexa de vez em quando, para não queimar, e retire a espuma

com uma escumadeira. Quando sua geleia de jabuticaba com casca estiver espessa o suficiente,

