GELEIA DE AMORAS DA MAIRINHA

INGREDIENTES

600 g de amoras

300 ml de água filtrada

1 limão (indispensável ao fazer geleias, principalmente se você acrescentar açúcar, pois é o limão que regula o potencial hidrogeniônico: medida da acidez de um líquido)

MODO DE PREPARO

Lave muito bem as amoras em água corrente

Bata as amoras e a água filtrada no liquidificador por dois minutos

Esprema o limão e reserve o suco

Em uma panela, coloque as amoras com água batida e aqueça em fogo médio até ferver

Coloque o suco do limão e deixe em fogo baixo

Vai mexendo aos poucos, enquanto cozinha

Conforme for reduzindo, comece verificar o ponto dela

Quando ela já tiver o formato grossinho da geleia, está pronta

Coloque em um potinho de vidro que esteja bem limpinho e deixar esfriar

Mantenha fora da luz e do calor

Eu prefiro guardar na geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1242-geleia-de-amoras-da-mairinha.html