

GELEIA DE AMORA ORGÂNICA

INGREDIENTES

1,2 kg de amoras orgânicas selecionadas

200 g de açúcar orgânico demerara

caldo de 1 limão (cravo ou siciliano)

6 g de espessante vegetal agar agar

400 ml de água

MODO DE PREPARO

Lave bem as amoras em água corrente e retire os cabos.

Reserve 200 g de amora.

Em um processador grande, bata 1 kg de amoras com o caldo de 1 limão e a água por aproximadamente 3 minutos.

Não coe, pois isso dará textura à geleia, além de um aspecto rústico, natural e mais saudável.

Leve ao fogo baixo todo o caldo das amoras processadas em uma panela grande.

Acrescente o açúcar, pique e acrescente os 200 g de amora que estavam reservados.

Mexa a mistura até ferver, acrescente o espessante vegetal.

Cozinhe sem parar de mexer por aproximadamente 40 minutos em fogo baixo até que a mistura ganhe brilho intenso.

Quando a mistura começar a borbulhar e espirrar para fora da panela, desligue o fogo.

Espere esfriar, coloque em pequenos frascos de vidro esterilizados e tampe.

Leve à geladeira por 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19736-geleia-de-amora-organica.html>