

MARMELADA CASEIRA

INGREDIENTES

1 kg de marmelos

600 g açúcar

1 colher (chá) de sumo de limão

4 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Retire os caroços aos marmelos.

Corte os marmelos em pedaços e leve a fogo brando, juntamente com os restantes ingredientes.

Quando estiverem bem cozidos (aproximadamente 1 hora), triture tudo e verifique se obtem o ponto estrada.

Ponto de estrada atinge-se quando se passa uma colher sobre a calda e forma-se uma estrada que deixa a base do recipiente (tacho) visível.

Caso ainda não esteja, deixe cozinhar mais um pouco.

Coloque em taças e deixe arrefecer e secar.

Tape com papel-vegetal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20334-marmelada-caseira.html>