

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), triturar tudo e verificar se obtém 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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