

GELEIA DE PIMENTA DEDO DE MOÇA

INGREDIENTES

2 maçãs verde

5 pimentas dedo de moça sem as sementes

300 g de açúcar

300 ml de água

MODO DE PREPARO

Pique as maçãs e as pimentas.

Coloque tudo em uma panela com a água e o açúcar e deixe cozinhar por cerca de 25 minutos, mexendo de vez em quando.

Bata tudo no liquidificador e volte a misturar no fogo, mexendo sempre.

Desligue quando atingir o ponto (o ponto pode ser verificado, colocando um pouco da geleia em um prato, deixando-o na vertical, se não escorrer muito a geleia estará pronta).

Armazene em um pote de vidro devidamente esterilizado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21956-geleia-de-pimenta-dedo-de-moca.html>