

GELEIA DE UVA DA RAFA

INGREDIENTES

- 1 kg de uva preta
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 1/2 xícara (chá) de água
- 1 cálice de vinho
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Separe as uvas, lave-as e coloque em uma panela.

Acrescente a água e o açúcar e deixe ferver por 30 minutos.

Bata essa mistura no liquidificador, coe e leve à panela novamente

Acrescente o vinho tinto com o amido de milho dissolvido.

Leve ao fogo médio até engrossar, aproximadamente 10 minutos, mexendo de vez em quando.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23196-geleia-de-uva-da-rafa.html>