

GELEIA DE MAÇÃ COM PIMENTA

INGREDIENTES

6 pimentas dedo-de-moça
1 maçã grande sem casca
1 copo de suco de laranja
1 xícara (chá) de açúcar
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as pimentas em vários pequenos pedaços.

Recomenda-se tirar as sementes, mas se quiser deixar a geleia mais picante pode adicionar algumas sementes.

Corte a maçã em vários pedaços pequenos.

Na panela, ligue o fogo baixo e adicione o suco, as pimentas, a maçã, o açúcar e sal a gosto.

Mexa bastante até o açúcar se dissolver e a maçã ficar bem macia.

Deixe por mais uns 20 minutos no fogo baixo e mexa só de vez em quando.

Quando perceber que já está com aspecto de geleia, é só refrigerar que ela vai endurecer um pouco e depois estará pronta para ser servida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24269-geleia-de-maca-com-pimenta.html>