

GELEIA DE PELE DE PORCO

INGREDIENTES

1 prato cheio de pele de porco cozida

6 litros de leite

3 kg de açúcar cristal

1 colher (sopa) de bicarbonato

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a pele de porco já cozida com um pouquinho de leite.

Depois de batida peneire em uma peneira fina.

Em uma panela grande coloque todos esses ingredientes.

Vá mexendo os ingredientes até o ponto de puxa.

Ponto de puxa: Usando uma vasilha com água fria coloque uma colher do doce dentro da água e pegue com os dedos, se a massa estiver cremosa então estará no ponto.

Tire o doce do fogo e mexa sem parar, até obter uma massa pesada e meia arenosa.

Despeje em uma forma untada com manteiga.

Deixe esfriar.

Depois corte do tamanho que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28190-geleia-de-pele-de-porco.html>