GELEIA DE UVA RUBI

INGREDIENTES

5 ou 6 cachos de uvas Rubi rendem aproximadamente 1/2 litro de polpa

1 maçã descascada e sem sementes para cada 1/2 litro de polpa

50 g de açúcar para cada 100 mls de polpa

1 colher (sopa) de amido de milho 1/2 litros de polpa

água fria suficiente para dissolver o amido

MODO DE PREPARO

Lavar os cachos de uva.

Tirar os bagos dos cachos e colocar em uma panela.

Cobrir as uvas com água.

Levar para ferver até que as uvas estejam sem cor e a água esteja roxa.

Desligar o fogo e esperar esfriar.

Coloque os pedaços de maçã no copo do liquidificador.

Adicione, em seguida, o conteúdo da panela agora frio.

Bata no modo pulsar até que fique um creme espesso, é possível que sobre algumas sementes.

Passe a polpa por uma peneira ou pano limpo até sobrar alguns pedaços de cascas e sementes

Meça a quantidade de polpa obtida em uma jarra medidora.

Cheque a quantidade de açúcar a ser utilizado.

Misture o açúcar a polpa até que esteja completamente dissolvido.

Prepare o amido de milho dissolvido em água fria suficiente para dissolver o amido (pouca água).

Adicione a mistura de amido à polpa com açúcar.

Coloque esta mistura em uma panela e deixe em fogo baixo até levantar fervura.

Deixe ferver por cerca de 30 minutos, até que mistura comece a ficar mais espessa que o normal, mas ainda assim líquida. Deixe esfriar algumas pequenas porções em um prato e veja qual a textura que fica. Quando estiver da textura que agradar, desligue o fogo e deixe esfriar.

Coloque num pote e leve a geladeira. Recomenda-se o consumo em até um mês.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44126-geleia-de-uva-rubi.html