

GELEIA SIMPLES DE UVA

INGREDIENTES

1 kg de uvas (as mais escuras são as melhores)

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

1 cálice de vinho tinto

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Lave as uvas e as retire dos cachos.

Coloque para ferver as uvas, a água e o açúcar.

Assim que ferver, despeje o conteúdo no liquidificador e bata para soltar bem o sumo da fruta.

Coe o líquido em um coador grosso e volte ao fogo.

Deixe cozinhando cerca de 40 minutos .

Misture em um copo o vinho e o amido de milho para não empelotar, despeje esta mistura na panela e mexa de vez em quando.

Depois de acrescentar o vinho em no máximo 10 minutos a geleia vai estar bem cremosa.

Agora ela já está pronta é só esperar esfriar e se deliciar.

Esta receita da mais ou menos 2 potes daqueles que vendem no mercado de 250 ml.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44566-geleia-simples-de-uva.html>