GELEIA DE AMORA AMERICANA

INGREDIENTES

1 kg de amoras

4 maçãs verdes

1 xícara de água potável

3 a 4 xícaras de açúcar

potes de vidro esterilizados

MODO DE PREPARO

Lave bem as amoras em um escorredor com água corrente, sem pressioná-las.

Corte as maças em 4 partes cada, retires a casca e as sementes, deixando-as dentro de uma vasilha com água para não escurecer.

Em uma panela grande, distribua as amoras e entremeie os quartos de maçã verde próximo as laterais e no meio da panela, sobre as amoras, adicionando uma xícara de água potável.

Deixe em fogo médio-alto até levantar fervura, quando deverá ter o fogo baixado e a panela tampada, cozinhando por cerca de 30 min ou até que as amoras e maçãs estejam macias.

Usando escumadeira ou peneira, separe o caldo das frutas.

Passe as amoras e maçãs em uma peneira fina. Descarte o que sobrar sobre a peneira, como cascas e sementes das amoras.

A massa obtida após o processamento deve ser acrescentada ao suco que ficou na panela e que deverá receber a adição de meia xícara de açúcar para cada xícara de amora (dica) ou a seu gosto.

Leve a mistura ao fogo médio novamente, mexendo para que o açúcar derreta.

Após isso, aumente o fogo e deixe ferver bem, sem mexer ou tampar, por 15 minutos ou até que chegue ao ponto de gel.

Deixe esfriar, retire a "nata" da geleia que se formará por cima dela, acomode em potes de vidro previamente esterilizados em água quente por 10 minutos.

Conserve em geladeira. O rendimento depende do tamanho do recipiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47019-geleia-de-amora-americana.html