GELEIA DE UMBU-CAJÁ

INGREDIENTES

1 kg de umbu-cajá maduro (deve render 400g de polpa), limpo e higienizados em água sanitária, numa solução de 2 colheres (sopa) para um litro de água, durante 15 minutos. Lavar/enxaguar bem em água corrente.

250 g de açúcar, mais ou menos dependendo do gosto, ou o mesmo peso em adoçante culinário, uso o Lowçúcar culinário.

Gotas de limão (cerca de uma colher de chá)

250 g de pectina natural (eu uso a de maracujá)

MODO DE PREPARO

Lave 6 maracujás, retire a polpa e reserve para outros usos.

Leve as cascas para cozinhar numa panela com água até cobrir, por meia hora, até amolecer.

Retire a polpa branca e bata-as no liquidificador).

Se for em pó, utilize cerca de 150 g.

Após higienizar a fruta, bater no processador com meio copo de água. Coar e levar ao fogo em uma panela e adicionar açúcar ou adoçante e gotas de limão.

Cozinhar em fogo brando durante 30 minutos aproximadamente, depois adicionar a pectina e

continuar cozinhando até obter o ponto de geleia. Não cozinhe demais para não escurecer a fruta

e preservar as propriedades.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48375-geleia-de-umbu-caja.html