

GELEIA DE GRUMIXAMA

INGREDIENTES

8 xícaras de grumixamas lavadas, cozidas, amassadas e peneiradas

2 xícaras de açúcar orgânico

água até cobrir

MODO DE PREPARO

Lave bem as grumixamas

Deixe ferver 30 minutos e amasse com o socador de feijão para separar os caroços e cascas, e assim liberar a pectina que endurece a geleia

Passe em uma peneira grossa ou panela de escorrer macarrão para separar os caroços

Volte esta massa para a panela e adicione o açúcar

Mexa de vez em quando para não grudar no fundo por umas duas horas até começar a mudar de cor (ficar um pouco mais brilhante) e grossa

Enquanto isso, coloque os frascos e tampas para ferver em banho

Com ajuda de pegadores, coloque a massa ainda bem quente dentro dos frascos já escorridos e quentes

Quando esfriarem, as tampas encolherão por causa do vácuo e poderão ser estocadas fora de geladeira

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12189-geleia-de-grumixama.html>