

# GELEIA DE BURITI

## INGREDIENTES

500 g de polpa de buriti (massa)  
1 xícara de açúcar demerara  
2 xícaras de água  
1/2 colher de sopa de gengibre ralado  
1 pimenta dedo de moça  
1 casca de canela  
1 limão tamanho médio  
1 dente de alho  
1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a polpa de buriti descongelada, a pimenta dedo de moça bem picadinha e sem sementes, o dente de alho inteiro, o gengibre ralado, o açúcar, a água, a casca da canela, o suco do limão e uma pitada de sal

Misture todos os ingredientes, em seguida, leve ao fogo médio e mexa

Quando começar a ferver, retire o alho e continue mexendo até chegar ao ponto de geleia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4600-geleia-de-buriti.html>