

# GELEIA DE JABUTICABA

## INGREDIENTES

2 kg de jabuticaba

800 g de açúcar

## MODO DE PREPARO

Esprema as jabuticabas em uma panela e leve ao fogo até ferver por aproximadamente 10 minutos

Coe para retirar as cascas e sementes e despeje o líquido em uma panela, misturando com o açúcar

Mexa até levantar fervura e dar o ponto

Com ponto fraco, ficará com textura de mel, com ponto mais firme ficará a ponto de corte com faca

O ponto varia de acordo com o fogo e o tempo, mas em média são 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7306-geleia-de-jabuticaba.html>