

Título da receita (recipe title): Receita de Geleia de acerola com pimenta

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Lanche

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Popular na Primavera-Verão, Pouco picante, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de acerola, 400 gramas de açúcar (2½ xícaras), 6 unidades de pimenta dedo-de-moça

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Assim que chega a primavera é hora de preparar receitas com acerola! Uma das sugestões mais gostosas é essa receita de geleia de acerola com pimenta dedo-de-moça, bem fácil de fazer e que vende vários vidrinhos. Prepare para acompanhar biscoitinhos no chá da tarde ou oferecer àquela familiar ou amiga que você sabe que ama acerola. Confira abaixo o passo a passo detalhado dessa receita de acerola que compartilho no TudoReceitas e experimente!, Para fazer essa geleia de acerola comece por colocar em uma panela a acerola e o açúcar. Cozinhe em fogo médio-baixo até a fruta desmanchar e ficar bem macia., Dica: Use acerolas bem maduras para que sua geleia fique bem vermelhinha., Passe a mistura por uma peneira, para filtrar as sementinhas da acerola, e volte com a polpa para a panela. Acrescente as pimentas sem sementes e picadinhas e cozinhe em fogo baixo durante 1 hora ou até ficar espesso do jeito que você gosta., Depois do passo anterior sua geleia de acerola com pimenta está prontinha! Coloque ainda quente em vidrinhos esterilizados e bem fechados e armazene em um local escuro., Aproveite para aprender a fazer também geleia de jabuticaba diet, doce de jaca caseiro e doce de mamão verde. Bom apetite e diga nos comentários o que achou!, Dica: Essa geleia dura vários meses depois de fechada, por isso vale a pena fazer uma grande quantidade e saborear ao longo de todo o ano!