

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

Categoria (category): Legumes

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Lanche

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

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

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de acerola, 2 unidades de maçã média, 400 gramas de açúcar (2½ xícaras), 1 colher de sopa de suco de limão

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Você gosta de acerola? Nesse caso preste atenção nessa receita de geleia de acerola simples que decerto será do seu agrado! Fácil de fazer e muito gostosa, não tem como resistir a essa geleia caseira. No TudoReceitas compartilho com você o passo a passo, por isso confira e experimente!, Para fazer essa receita de geleia de acerola coloque as acerolas inteiras e as maçãs picadinhas em uma panela. Cubra com água e cozinhe até que ambas as frutas fiquem macias., Dica: Usamos maçã nessa receita porque é uma fruta rica em pectina e, por isso, ajuda a obter a consistência ideal de geleia., Em seguida passe as frutas por uma peneira, pressionando bem para aproveitar todo o suco e polpa. Volte com o suco para a panela, acrescente o açúcar e o suco de limão e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até ficar espesso., Quando sua geleia de acerola simples reduzir pela metade e estiver mais espessa, desligue o fogo e coloque em vidrinhos bem tampados. A geleia ficará mais espessa depois de esfriar e pode ser armazenada por meses, desde que bem fechada., Prepare também as receitas de geleia de acerola com pimenta, geleia de jabuticaba com casca e geleia de tangerina. Bom apetite e diga nos comentários o que achou!