

Título da receita (recipe title): Receita de Geleia de goiaba

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Lanche

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 12 unidades de goiabas vermelhas maduras, 2 xícaras de açúcar cristal, 3 colheres de sopa de suco de limão

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A goiaba é uma fruta muito apreciada para diversos fins, um deles é o preparo de geleia. A receita de geleia de goiaba que apresentamos abaixo neste artigo de TudoReceita é bem simples de colocar em prática, e o resultado sem dúvida compensa!, Comece preparando sua geleia de goiaba lavando bem as goiabas e retirando-lhes as extremidades., Em seguida corte as goiabas em pedaços, polpa e casca incluídas, e bata no liquidificador até obter um creme mais ou menos homogêneo., Passe o creme de goiaba por uma peneira, mexendo bem para filtrar somente os caroços. Transfira para uma panela e adicione o açúcar., Este é o momento em que você começa preparando o doce de goiaba propriamente dito. Para isso será necessário ficar mexendo de vez em quando ao longo de 40 minutos, em fogo baixo., Quando o doce engrossar e escurecer, adicione o suco de limão e mexa mais um pouco. Você saberá que o doce de goiaba está pronto quando, ao passar com a colher no fundo do tacho, o doce não preencher esse espaço (ponto estrada). Desligue o fogo e guarde em frascos!