

8 RECEITAS DE GELEIAS CASEIRAS

FÁCEIS E CHEIAS DE SABOR



FLÁVIA VIANA

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa e mirtilo — frescas ou congeladas)
- 1 xícara de chá de açúcar
- Suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

1. Lave bem as frutas (se forem frescas) e corte os morangos em pedaços menores.
2. Em uma panela, coloque as frutas, o açúcar e o suco de limão. Misture bem.
3. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que as frutas se desfaçam e a mistura engrosse (cerca de 25 a 30 minutos).
4. Para testar, coloque um pouco da geleia em um prato. Se ela escorrer lentamente, está pronta.
5. Transfira ainda quente para um pote de vidro esterilizado, tampe bem e conserve na geladeira por até 15 dias.

GELEIA DE MORANGO COM PIMENTA

INGREDIENTES

- 2 caixinhas de morangos (aprox. 500 g), picados
- 1 a 2 pimentas dedo-de-moça, sem sementes e bem picadas (ajuste conforme o gosto)
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- Suco de 1/2 limão

COMO PREPARAR:

1. Lave bem os morangos, retire as folhas e corte-os em pedaços pequenos. Corte as pimentas, retirando as sementes se preferir uma geleia mais suave.
2. Coloque os morangos, o açúcar, a pimenta e o suco de limão em uma panela de fundo grosso. Misture bem.
3. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que os morangos se desfaçam e a mistura comece a engrossar (cerca de 25 a 30 minutos).
4. Para verificar, coloque uma pequena porção em um prato — se ela escorrer lentamente, está pronta.
5. Transfira a geleia ainda quente para potes de vidro esterilizados, feche bem e conserve na geladeira por até 15 dias.

GELEIA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de polpa de maracujá
- Suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque a polpa de maracujá, o açúcar e o suco de limão. Misture bem.
2. Leve ao fogo baixo e mexa de vez em quando, até a mistura engrossar e reduzir (aproximadamente 25 a 30 minutos).
3. Coloque um pouco da geleia em um prato — se ela escorrer lentamente e formar uma camada firme, está pronta.
4. Transfira a geleia ainda quente para potes de vidro esterilizados, feche bem e mantenha na geladeira por até 20 dias.

GELEIA ZERO AÇÚCAR

INGREDIENTES

- 6 xícaras (aprox. 800 g) de frutas vermelhas picadas (morango, amora, framboesa, mirtilo)
- 2 maçãs médias, sem casca e raladas
- 1 xícara de chá de suco de uva 100% integral
- 1 colher (sopa) de semente de chia

COMO PREPARAR:

1. Lave bem as frutas vermelhas, corte os morangos em pedaços menores e rale as maçãs sem casca.
2. Em uma panela, coloque as frutas vermelhas, as maçãs raladas, o suco de uva e a semente de chia. Misture bem.
3. Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que as frutas se desfaçam e a mistura engrosse — cerca de 30 a 35 minutos.
4. Quando a geleia estiver encorpada e levemente brilhante, desligue o fogo e deixe esfriar.
5. Transfira para potes de vidro esterilizados, feche bem e conserve na geladeira por até 7 dias.

GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA DEDO-DE-MOÇA

INGREDIENTES

- 1 abacaxi pérola maduro cortado em cubinhos(sem o miolo)
- 2 pimentas dedo de moça sem as sementes processadas ou picadas miudinho
- 3 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de vinagre de maçã
- 1 colher(café) de sal

MODO DE PREPARO

- 1.Descasque o abacaxi, retire o miolo e corte em cubinhos. Pique ou processe as pimentas bem finas, sem as sementes.
- 2.Em uma panela grande, coloque o abacaxi, as pimentas, o açúcar, o vinagre de maçã e o sal. Misture bem.
- 3.Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até que o abacaxi libere líquido e a mistura reduza, formando uma calda espessa — cerca de 40 a 50 minutos.
- 4.Retire do fogo e, se desejar, bata rapidamente no mixer ou liquidificador para obter uma textura mais lisa.
- 5.Transfira ainda quente para potes de vidro esterilizados, feche bem e conserve na geladeira por até 20 dias.

GELEIA DE MANGA

INGREDIENTES

- 3 mangas grandes bem maduras
- 1 xícara de chá de açúcar
- 100 ml de água
- suco de 1 limão

COMO PREPARAR:

1. Descasque as mangas, retire o caroço e corte em pedaços.
2. Bata no liquidificador com a água até obter um creme homogêneo.
3. Despeje a polpa batida em uma panela e adicione o açúcar e o suco de limão.
4. Misture bem e leve ao fogo baixo.
5. Cozinhe por cerca de 30 a 40 minutos, mexendo de vez em quando, até a mistura engrossar e adquirir brilho.
6. Transfira ainda quente para potes de vidro esterilizados, feche bem e conserve na geladeira por até 15 dias.

GELEIA DE UVA

INGREDIENTES

- 1kg de uvas
- 1kg de açúcar

COMO FAZER:

1. Lave bem as uvas e retire os cabinhos. Coloque-as inteiras em uma panela grande.
2. Acrescente o açúcar sobre as uvas e, com um amassador ou colher, pressione bem as frutas até liberar bastante suco.
3. Leve a panela ao fogo baixo e cozinhe por cerca de 30 minutos, mexendo de vez em quando, até que as uvas se desfaçam e o líquido engrosse.
4. Passe a mistura por uma peneira para retirar as cascas e sementes.
5. Coloque ainda quente em potes de vidro esterilizados, feche bem e conserve na geladeira por até 20 dias.

GELEIA SIMPLES DE MAÇA

INGREDIENTES

- 1,300g de maçãs descascadas e trituradas
- 500g de açúcar
- 50ml de vinagre de maçã
- suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

1. Descasque as maçãs, retire as sementes e triture no processador ou liquidificador até obter uma consistência grossa.
2. Coloque em uma panela grande as maçãs trituradas, o açúcar, o vinagre de maçã e o suco de limão. Misture bem.
3. Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até a mistura reduzir e ganhar brilho, por cerca de 40 a 50 minutos.
4. Coloque uma pequena porção da geleia em um prato — se ela escorrer lentamente, está pronta.
5. Transfira ainda quente para potes de vidro esterilizados, feche bem e conserve na geladeira por até 20 dias.

PARA MAIS RECEITAS:

➤ **ACESSE NOSSO SITE**

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**