

MARMELADA DE MARMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 1700g

2 kg de marmelos
1 casquinha de limão
 $\frac{3}{4}$ de peso dos marmelos sem a casca e sem o caroço em açúcar
1 pau de canela



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 4.50 € | Custo por 100g: 0.26 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/marmelada-marmelos-38584/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque os marmelos.
Corte-os em quartos e retire-lhes os caroços.
Corte os marmelos em pedacinhos.
 2. Numa panela coloque os marmelos, o açúcar, o pau de canela, a casca de limão e 200 ml de água.
Mexa, tape e deixe cozer durante 1 hora em lume brando.
 3. Passado 1 hora, retire o pau de canela e a casquinha de limão.
Passe tudo com a varinha mágica até que fique um puré.
Mexa, tape e deixe cozinhar em lume moderado mais 10 minutos.
 4. Passado os 10 minutos, coloque um pouco de marmelada num prato e verifique com uma colher se está no ponto de estrada.
Caso goste da marmelada mais rija deixe cozinhar mais 5 minutos.
 5. Divida a marmelada por tigelas esterilizadas.
Tape com uma folha de papel vegetal embebida em aguardente.
Depois de fria está pronta a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com