

GELEIA DE MARMELÓS

INGREDIENTES PARA 700 ml

As cascas e caroços de 2 kg de marmelos

1 casquinha de limão

1 pau de canela

Açúcar



Tempo de preparação: 2 horas e 20 minutos

Custo: 0.70 € | Custo por 100 ml (0.10 €)

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/geleia-marmelos-38593/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela, coloque as cascas e os caroços dos marmelos.

Junte o pau de canela, a casca de limão e 1300 ml de água.

Tape e deixe cozer em lume brando aproximadamente 2 horas até que o líquido reduza para metade.

2. Passado as 2 horas, coe o líquido numa rede muito fina ou num pano.

Meça o líquido e coloque-o novamente na panela.

Junte 2/3 do volume do líquido em peso de açúcar.

No meu caso, deu 700 ml e coloquei 466g de açúcar.

Mexa e deixe ferver em lume forte durante 15 minutos.

3. Quando atingir o ponto de pérola fraco, retire.

Caso queira uma geleia mais espessa deixe mais um pouco ao lume.

Eu gosto de deixar a geleia um pouco mais líquida para ser mais fácil para barrar os bolos.

4. Coloque em frascos que vedem bem e que estejam previamente esterilizados.

Deixe arrefecer.

Tape e guarde.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!