



RECEITAS DA FIA

Geleia de Amora Caseira Simples

www.receitasdafia.com/receitas/geleia-de-amora-caseira-simples

Se você tem amoras maduras em casa e quer aproveitar tudo sem desperdício, essa geleia de amora caseira é perfeita. Com poucos ingredientes e um modo de preparo simples, você faz uma geleia deliciosa, sem conservantes, ótima para passar no pão, na torrada, servir com queijos ou até rechear bolos e tortas. É daquelas receitinhas que lembram casa de vó, do jeitinho do Receitas da Fia.

Geleia de Amora Caseira Simples

 35 min

 2 porções

Ingredientes

- 500 g de [amoras](#) frescas (lavadas e escorridas)
- 250 g de açúcar
- Suco de 1/2 [limão](#)
- 2 colheres (sopa) de água (se precisar ajudar a iniciar o cozimento)

Dica de economia: se tiver mais amoras maduras do que dá pra consumir, congele e depois use para fazer a geleia quando tiver tempo.

Modo de Preparo

1. Preparar as amoras

1. Lave bem as amoras em água corrente, escorra e retire qualquer cabinho ou folha.
2. Coloque as amoras em uma panela de fundo grosso e amasse levemente com um garfo ou amassador de batatas, só para soltar o suco.

2. Iniciar o cozimento

1. Acrescente o açúcar, o suco de limão e, se desejar, 2 colheres (sopa) de água para ajudar no começo.
2. Misture tudo e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando até o açúcar dissolver.

3. Deixar a geleia engrossar

1. Quando começar a ferver, reduza o fogo para baixo e cozinhe por cerca de 20 a 25 minutos, mexendo sempre para não grudar no fundo.
2. Durante o cozimento, retire a espuma que se formar na superfície com uma colher – isso deixa a geleia mais brilhante.
3. A geleia vai engrossando aos poucos. Para testar o ponto, coloque um pouco em um pires limpo, espere esfriar alguns segundos e incline o prato:
 - se escorrer devagar, formando uma “ondinha”, está no ponto;
 - lembre que ao esfriar ela ainda vai engrossar mais.

4. Ajustar a textura (com ou sem pedaços)

1. Se você gosta de geleia com pedacinhos de fruta, pode deixar como está.
2. Se preferir uma geleia mais lisinha, use um mixer na panela (com cuidado) ou bata rapidamente no liquidificador e volte à panela só para aquecer de novo por 1 ou 2 minutinhos.

5. Armazenar a geleia

1. Com a geleia ainda quente, transfira para potes de vidro bem limpos e secos (de preferência esterilizados).
2. Feche bem a tampa, deixe esfriar em temperatura ambiente e depois leve à geladeira.
3. Consuma em até 10–15 dias, mantendo sempre sob refrigeração.

Dicas da Fia para sua Geleia de Amora

- Ajuste o açúcar ao seu gosto:
Se as amoras estiverem muito azedinhas, você pode aumentar um pouco o açúcar. Se preferir uma geleia menos doce, reduza um pouco a quantidade, mas lembre que o açúcar também ajuda na conservação.
- Ponto da geleia:
Não cozinhe demais para não virar um “caramelo” de fruta. A geleia deve ficar cremosa e brilhante. Sempre teste num pires e deixe esfriar um pouquinho antes de decidir se já está no ponto.
- Sem sementes:
Se quiser uma geleia sem sementes, depois de cozinhar as amoras com o açúcar por alguns minutos, passe a mistura por uma peneira, volte o líquido pra panela e continue o cozimento até engrossar.
- Varie os sabores:

