

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



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:
 - o se escorrer devagar, formando uma "ondinha", está no ponto;
 - o 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:

www.receitasdafia.com