



Geleia Picante de Abacaxi

www.receitasdafia.com/receitas/geleia-picante-de-abacaxi

Embarque na jornada de preparar uma deliciosa geleia de abacaxi com um toque picante! Descubra os segredos desta receita que combina doçura e um toque de pimenta.

Geleia Picante de Abacaxi

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 [abacaxi](#)
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 2 [pimentas-dedo-de-moça](#)
- 1/2 xícara de chá de água

Modo de Preparo

1. Comece descascando e cortando o abacaxi em cubinhos
2. Lave as pimentas, retire as sementes e a parte branca e corte-as em cubinhos
3. Em uma panela em fogo baixo, coloque o abacaxi, água, açúcar e cozinhe, mexendo constantemente por aproximadamente 30 minutos até atingir o ponto de geleia
4. Durante o cozimento, retire a espuma branca que se formar
5. Se prefere uma geleia mais picante, adicione as pimentas no início do preparo. Para uma versão mais suave, adicione as pimentas no final
6. Quando a geleia atingir a consistência desejada, desligue o fogo e sirva

www.receitasdafia.com