

GELEIA DE MARMELO



INGREDIENTES

- CASCA DE MARMELO DE DEPOIS DESCASCADOS PARA 1,5 KG PARA FAZER A MARMELADA OS MEUS RENDERAM 800 GR DE CASCA
- ÁGUA A TAPAR AS CASCAS (MAS SÓ A TAPAR NÃO A BOIAR)
- CONFECÇÃO DA GELEIA
- REGRA:
- PARA CADA LITRO DE LÍQUIDO, 1 KG DE AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA
- 3 TIRAS DE CASCA DE LIMÃO
- A MINHA DEU ISTO:
- 600 ML DE LÍQUIDO
- 600 GR DE AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA
- 3 TIRAS DE CASCA DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça as cascas com a água e programar 130 graus/1 hora.

2. Coar a água com auxílio de um pano para ficar limpo de impurezas. Reservar.

3. Na taça colocar o líquido, açúcar, tiras de casca de limão e pau de canela 130 graus/1 hora.

4. Depois 130 graus/30 minutos aqui depende do ponto desejado, mais ou menos espessa.

5. Se mais espessa mais tempo...

7. Nota :Fica fotos em <https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/10/geleia-de-marmelo.html> que mostro a temperatura em que se obtém o ponto pérola (se o fio que corre da colher for espesso e ficar uma gota suspensa na extremidade, a calda está em ponto de pérola.,(Temperatura 108º C.)

8. Atingiu o ponto ao fim de 20 minutos da segundo passo ou seja eu programei 1 hora para ter a certeza do tempo, depois deixei estar até fazer os 30 minutos estive 10 minutos em 107 e 108 ºC, parei e verifiquei o ponto.

9. Poderão pensar que está líquida mas não quando a tirarem para os frascos através da taça vão verificar que quando a geleia chegar ao fim faz-vos umas pérolas na ponta da taça e está espessa.

10. Atenção verifiquem pois poderão ter mais liquido e ter que aumentar o tempo de confecção....
