GELEIA DE PIMENTA

INGREDIENTES

2 pimentas dedo-de-moça, sem sementes e picadas

1 maçã ralada, sem casca e sem semente

1 limão (suco)

1 dente de alho inteiro

1 pedaço pequeno de canela em pau

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e mexa até diluir o açúcar completamente

Assim que começar a ferver, coloque em fogo baixo durante 10 minutos

Retire o alho e a canela e mantenha em fogo baixo até chegar no ponto de geleia

Após esfriar um pouco, armazene de acordo com a sua preferência

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9588-geleia-de-pimenta.html