

GELEIA DE BURITI

INGREDIENTES

- 500 g de polpa de buriti (massa)
- 1 xícara de açúcar demerara
- 2 xícaras de água
- 1/2 colher de sopa de gengibre ralado
- 1 pimenta dedo de moça
- 1 casca de canela
- 1 limão tamanho médio
- 1 dente de alho
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a polpa de buriti descongelada, a pimenta dedo de moça bem picadinha e sem sementes, o dente de alho inteiro, o gengibre ralado, o açúcar, a água, a casca da canela, o suco do limão e uma pitada de sal

Misture todos os ingredientes, em seguida, leve ao fogo médio e mexa

Quando começar a ferver, retire o alho e continue mexendo até chegar ao ponto de geleia

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4600-geleia-de-buriti.html>