

Geléia caseira de morango com um toque de mel



Ingredientes:

450 gramas (1 ½ xícara) de morangos lavados e picados em pequenos cubos
1 xícara de açúcar
½ limão
1 colher de sopa de mel

Preparo:

- Em uma panela média, coloque os morangos e leve ao fogo baixo. Amasse os morangos com um amassador de batatas ou com uma concha.
- Esprema o limão (com cuidado para não cair sementes) e acrescente o açúcar. Aumente a temperatura do fogo para média.
- Misture bem.
- Deixe cozinhar por uns 10 minutos, para que os morangos comecem a soltar sua água. Mexa de vez em quando.
- Acrescente o mel e deixe cozinhar por mais 10 minutos, para engrossar. Se você perceber que os morangos ainda não se dissolveram o suficiente, tente amassá-los mais um pouco com o amassador de batatas ou com uma concha. Tente deixar a geléia com os pedaços de morangos bem pequeninos.
- O ponto da geléia é quando sua cor adquirir um vermelho bem escuro, uma calda bem grossa e qdo você mexer, conseguirá ver o fundo da panela.
- O processo todo, não leva mais do que 20 minutos. Mas tome cuidado para que a geléia não se queime.
- Deixe amornar um pouco e coloque em um vidro com tampa. Leve a geladeira.
- Sirva com pão, torradas, biscoitos, etc.
- Mantenha na geladeira por 7-10 dias 😊.