

COMPOTA DE GOIABA

Ingredientes

2 kg de goiabas sem sementes (reservar as sementes para geléia)

1 litro de água

½ kg de açúcar

Materiais para embalar

7 vidros de 310 ml

7 tampas metálicas novas

Técnica de Preparo

Pesar as goiabas já lavadas, limpas, descascadas, cortadas em quatro e sem sementes.

Fazer uma calda, misturando a água com o açúcar e levar ao fogo até ferver.

Adicionar os pedaços de goiaba e deixar ferver novamente por cerca de 5 a 10 minutos.

Separar os pedaços de goiaba da calda e reservar.

Arrumar os pedaços de goiaba dentro dos vidros e reservar.

Levar a calda ao fogo até ferver e colocá-la dentro dos vidros, até encher completamente.

Fechar os vidros, rosqueando bem as tampas.

Colocar os vidros fechados na panela ou caldeirão do banho-maria, fervendo-os por 15 minutos, contados a partir da ebulição da água.

Resfriar os vidros, transferindo a panela ou caldeirão com os mesmos para debaixo de uma torneira aberta, de modo que a água caia lentamente no recipiente, mas nunca diretamente sobre os vidros, para evitar que se quebrem com o choque térmico.

Deixar a água da torneira circular, resfriando os vidros.

Retirar os vidros da água quando a temperatura dos mesmos estiver suportável ao serem colocados em contato direto com o pulso, para secarem rapidamente. Depois de secos, rotular, identificando os produtos e colocando a data.

Rendimento: 7 vidros de 310 ml

Resultados: O pH deste produto foi 3,5; no entanto pode variar em função do teor de maturação de cada fruta. Caso o pH esteja acima de 4,5, adicionar 1 ou duas colheres (sopa) de suco de limão coado por vidro.