

GELÉIA DE ABACAXI COM PIMENTA

Ingredientes

- 4 abacaxis pérola 10 pimentas dedo de moça, limpá-las e deixar algumas sementes . açúcar cristal
- 3 copos de água

Materiais para embalar

- 14 vidros de 310 ml
- 14 tampas metálicas novas

Técnica de Prepari

Limpar bem os abacaxis e as pimentas deixando algumas sementes.

- Bater no liquidificador o abacaxi, a pimenta e a água, medir o líquido, para cada 1 litro da massa,colocar 500 gramas de açúcar.
- Levar ao fogo deixar ferver até engrossar, retirando a espuma.
- Verificar, o ponto de geléia, despejando uma pequena quantidade em um pires gelado e deixar esfriar. Se formar uma película que se enruga quando empurrada pelo dedo, está no ponto.

Quando atingir o ponto de geléia, despejar ainda fervendo nos vidros pré aquecidos, limpar a boca do vidro e tampar, rosqueando as tampas até o fim e inverter os vidros, deixando-os emborcados e apoiados sobre as tampas, por pelo menos 3 minutos para esterilizá-las internamente. Caso a temperatura da geléia esfrie para abaixo de 90° C durante o envase, fazer um reforço levando os vidros para ferver por 5 minutos em banho-maria, em panela forrada com grade ou panos, e água cobrindo bem os vidros.

Levar os vidros de geléia para resfriar em recipiente com água quente (60 a 70 graus), colocado inclinado na pia e deixar escorrer água fria dentro, mas não diretamente sobre os vidros, para evitar choque térmico e a quebra dos mesmos.

Retirar os vidros da água, para secarem mais rapidamente, quando a temperatura estiver suportável, ao serem colocados em contato direto com o pulso.

Depois de secos, rotular os vidros identificando o produto, ingredientes, a data de fabricação e de validade.