

GELÉIA DE LARANJA OU TANGERINA

Ingredientes:

- 1 kg de laranja-pera (+/- 7 unidades)
- suco de 1/2 limão
- 1,5 litro de água (7,5 copos americanos pequenos)
- 2 kg de açúcar

Técnica de prepari:

- . Lavar e cortar as laranjas ou tangerinas em rodela finas, separando as sementes.
- . Colocar as sementes em uma vasilha pequena, cobrir com água e deixar de molho por uma noite.
- . Deixar também as laranjas ou tangerinas de molho em uma bacia com água, por uma noite.
- . Colocar a mistura das laranjas com água em uma panela e também a água das sementes.
- . Colocar as sementes em um pano bem limpo e fazer uma trouxinha amarrando-a na panela com as laranjas.
- . Levar a panela ao fogo e deixar ferver por 2 horas em fogo baixo.
- . Acrescentar o açúcar e mexer para diluir bem.
- . Aumentar o fogo e deixar ferver, mexendo de vez em quando.
- . Quando estiver quase chegando no ponto, acrescentar o suco de limão, devendo o pH atingir cerca de 3,3 – 3,5 e esperar atingir o ponto de geleia.
- . O ponto de geléia pode ser verificado da seguinte maneira:
- . Colocar pequena quantidade de geléia em um pires e deixar esfriar (pode-se levar ao congelador para agilizar). Se formar uma película firme que se enrugue quando empurrada pelo dedo, está no ponto.
- . Despejar a geléia fervente e no ponto nos vidros previamente lavados e escaldados; rosquear as tampas, fechando bem e virar os vidros logo em seguida, deixando-os emborcados e apoiados sobre as tampas, por pelo menos 3 minutos, para esterilizá-las internamente.
- . Levar para resfriar em recipiente com água quente (60°C) colocado inclinado na pia e deixar escorrer água fria dentro, mas não diretamente nos vidros para evitar o choque térmico e a quebra dos mesmos.
- . Retirar os vidros da água quando a temperatura estiver suportável ao serem colocados em contato direto com o pulso, para secarem rapidamente.
- . Depois de secos, rotular os vidros, identificando o produto e colocando a data de fabricação.