

GELÉIA DE PIMENTA DEDO DE MOÇA

Ingredientes:

- 300 gramas de pimenta dedo de moça,
- 800 gramas de açúcar cristal.
- 1 xícara (das de chá) de água.
- 2 xícaras (das de chá) de suco de laranja.
- 1 xícara (das de chá) de suco de limão

Materiais para embalar

- 4 vidros de 310 ml
- 4 tampas metálicas novas

Técnica de Prepari

Limpar as pimentas, retirando os cabinhos e as sementes.

Colocar as pimentas e água no liquidificador e bater.

Levar ao fogo, e deixar reduzir bem e acrescentar o suco da laranja, mexer de vez em quando e colocar o suco de limão.
- Verificar, o ponto de geléia, despejando uma pequena quantidade em um pires gelado e deixar esfriar. Se formar uma película que se enrugua 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, com 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.