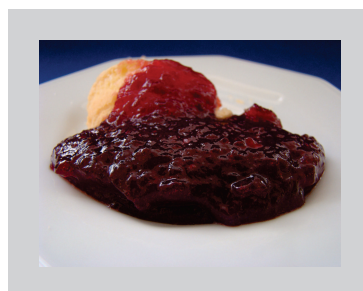


Geléia de Uva



Ingredientes

- 1 kg de uva
- 2 ½ xícaras (chá) de água (500ml)
- 3 ¾ xícaras (chá) de [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) (750g)

Modo de Preparo

Colocar a uva e a água em uma panela e ferver até que ela se desmanche. Depois passar a mistura pela peneira para separar as cascas e os grãos, pressionar com uma colher para que todo o sumo seja retirado. Misturar o caldo com o [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#), levar ao fogo e apurar até que o fundo da panela comece aparecer. Colocar em potes lavados com água quente e deixar esfriar.



www.altoalegre.com.br

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio
Tempo de preparo: 2 horas
Rendimento: 4 potes

