

Hortifruti União na cozinha

Gelatina de jabuticaba

2 Kg de jabuticaba

1/2 xícara de água

2 envelopes de gelatina em pó branca, sem sabor (24g)

1 xícara de açúcar

Lave bem a jabuticaba e coloque-a numa panela. Tampe e leve ao fogo baixo por cinco minutos. Destampe a panela e, sem retirar do fogo, vá amassando as frutas com uma colher de pau. Quando estiverem bem amassadas, retire-as do fogo e passe-as por uma peneira, apertando com as costas da colher para retirar todo o suco. Rende aproximadamente 4 xícaras.

Numa panela pequena, coloque a água e polvilhe a gelatina por cima. Deixe hidratar por cinco minutos.

Leve ao fogo baixo, junte o açúcar, o suco de jabuticaba e misture bem.

Distribua em taças individuais e leve à geladeira por, no mínimo quatro horas.

Na hora de servir, decore com raspas de limão.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 30 minutos