

Hortifruti União na cozinha

Geléia de Maná-cubiu

1 Kg de frutos de Maná-cubiu
700g de açúcar

Descasque os frutos, corte em bandas e retire as sementes. Coloque os frutos em uma panela e adicione água até cobrir os frutos. Cozinhe os frutos por um período de 40 minutos, tempo em que formará uma calda de cor amarela. Escorra os frutos num escurador e reserve a calda. Coloque a calda e o açúcar na panela e deixe ferver em fogo brando. Mexa até atingir o ponto de geleia. Geralmente o ponto é atingido, quando a substância pastosa começa grudar no fundo da panela.

Rendimento: 6 porções
Tempo de preparo: 1 hora