

Geléia de Uva

Rendimento: 4 potes



Ingredientes

- 1 quilo de uva
- 2 xícaras (chá) de água
- 3 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**

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.

Tempo de preparo: 2 horas.