



Doce de Colher/Corte

Marmelada



Ingredientes

1. 1kg de marmelos (já descascados e descaroçados)
2. 750g de açúcar
3. 1 pau de canela
4. ½ copo de água

Tempo: Aproximadamente 1h a 1:30h

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Lavar e cortar os marmelos ao meio
2. Colocar a água numa panela e acrescentar os marmelos, em seguida o pau de canela e açúcar
3. Cozinhar os marmelos durante 36 a 40 minutos, em seguida retirar o pau de canela
4. Retirar do lume, em seguida passar os marmelos com a varinha mágica
5. Colocar a marmelada numa tigela de cerâmica e mexer para tirar o ar que possa existir e por fim alisar
6. Por fim colocar a marmelada ao sol a secar



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=y3rHJD8PuFc>