GELÉIA DE MANGA COM MARACUJÁ

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| INGREDIENTES   * 2 mangas maduras * 1 maracujá * 1 xícara (chá) de açúcar demerara * ⅔ de xícara (chá) de água  MODO DE PREPARO  1. Higienize e pese todos os alimentos; 2. Descasque e corte a polpa da manga em pedaços médios. Transfira para uma panela média, cubra com água e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 15 minutos, mexendo de vez em quando e amassando com a espátula para formar um purê. 3. Corte o topo dos maracujás e junte a polpa (com as sementes) ao purê de manga. Acrescente o açúcar e misture bem. Deixe cozinhar em fogo baixo por mais 25 minutos, até engrossar, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo e laterais da panela. A geleia deve ficar na consistência de gel. 4. Com uma concha, transfira a geleia ainda quente para potes de vidro esterilizados, deixando cerca de 2 cm até a tampa livre. Feche os potes com a geléia quente para formar vácuo. 5. Pese a preparação inteira e porcione.   Obs: Coloque em vidros esterilizados e leve à geladeira se quiser guardar por mais tempo. |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.