

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 necessitem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

INGREDIENTES

- 2 mangas maduras
- 1 maracujá
- 1 xícara (chá) de açúcar demerara
- $\frac{2}{3}$ 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 geleia 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.