



## Geleia de Grumixama

TEMPO DE PREPARO: 40min.

SERVE: 3



### INGREDIENTES

1/2 de polpa de grumixama (sem sementes)

100 gramas de açúcar,

Suco de 1 limão

### MODO DE FAZER

Coloque a polpa de grumixama para ferver em fogo baixo em uma panela com um pouco de água. Em seguida, despeje o açúcar e o suco de limão, mexendo bem até dar o ponto (consistência de geleia). Prontinho!

Caso as frutas estejam bem maduras, você poderá dispensar o uso de açúcar, desde que cozinhe sempre em fogo bem baixo e mexa constantemente.