



DOCE DE AMEIXA E CANELA

INGREDIENTES

- 2 kg de ameixas, sem caroço e cortadas grosseiramente
- 200 ml de água morna
- 2 kg de açúcar branco granulado
- 2 csp de canela em pó
- 1 csp de sumo de limão

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Coloque as ameixas cortadas na panela grande e adicione a água. Deixe ferver em lume brando durante 10 minutos até as ameixas ficarem macias. Adicione o açúcar, a canela e o sumo de limão e deixe o açúcar dissolver lentamente sem ferver.
2. Aumente o lume e deixe ferver bem durante cinco minutos. Retire o pires do congelador e veja se já atingiu o ponto de estrada (consulte o artigo). Se ainda não tiver atingido, deixe ferver mais alguns minutos e experimente de novo.
3. Retire a panela do lume e deixe-a arrefecer durante 15 minutos. Mexa de vez em quando para evitar que os pedaços de fruta fiquem no fundo dos frascos. Encha os frascos ainda quentes, feche bem e deixe arrefecer.