



DOCE DE FRAMBOESA MUITO FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

- 500 g de framboesas frescas
- 800 g de açúcar branco granulado

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 120 °C e coloque o açúcar na frigideira. Aqueça-o no forno durante 15 minutos.
2. Coloque as framboesas na panela e deixe em lume forte até ferver. Esmague as framboesas com um esmagador de batatas enquanto aquecem e deixe ferver durante mais um minuto, mexendo sempre. Sugestão: se estiver a fazer o doce para crianças, pode usar uma peneira para retirar as sementes antes de continuar para o passo seguinte.
3. Adicione o açúcar aquecido às framboesas na panela e deixe ferver até formar um gel. Coloque um pouco num pires para ver se já atingiu o ponto de estrada (consulte o artigo) e se o doce já solidificou.
4. Retire a panela do lume e deixe-a arrefecer durante 15 minutos. Mexendo de vez em quando, encha os frascos ainda quentes, feche bem e deixe arrefecer.