

GELÉIA DE BERGAMOTA

Ingredientes

8 bergamotas sem casca

2 bergamotas com casca

800g de açúcar cristal

Modo de preparo

Abrir as bergamotas ao meio e retirar as sementes. Bater no liquidificador todas as bergamotas com o açúcar. Colocar a mistura em uma panela e levar ao fogo médio, mexendo sempre, até o ponto de geléia. Deixar esfriar e colocar em vidros para conservar.

