



# LUCRANDO COM GELEIAS

Dicas de vendas + 21 receitas





## Sumário

Introdução.....	02	Geleia de Abacaxi.....	32	Geleia de Cereja.....	43
Surgimento da Produção de Geleias.....	06	Geleia de Uva.....	33	Geleia de Ameixa.....	44
A evolução de utensílios e compotas.....	08	Geleia de Amora.....	34	Geleia de Goiaba.....	45
Como formalizar uma microempresa.....	10	Geleia de Morango.....	35	Geleia de Acerola.....	46
Vantagens de formalizar o seu negócio....	14	Geleia de Laranja.....	36	Geleia de Caqui.....	47
Formalização de um MEI.....	15	Geleia de Pêssego.....	37	Geleia de Fit de Morango.....	48
Equipamentos Necessários.....	17	Geleia de Framboesa.....	38	Geleia de Fit Maça.....	49
Anunciando nas redes sociais.....	22	Geleia de Limão Siciliano.....	39	Geleia de Fit Abacaxi.....	50
Benefícios da Geleia para a saúde.....	29	Geleia de Pera.....	40	Geleia de Fit Manga.....	51
Receitas de Geleias Caseiras.....	31	Geleia de Maça.....	41	Geleia de Fit Pimenta.....	52
		Geleia de Mirtilo.....	42		





## Introdução

Hoje em dia, diversas pessoas têm procurado aprender como produzir geleia caseira para empreender em casa. Isso se deve a grande busca por alimentos naturais, que nos últimos anos cresceu bastante, as pessoas têm se preocupado mais com a saúde e recorrido a produtos naturais.



A geleia caseira é uma excelente opção de venda e negócio para ganhar dinheiro sem precisar sair de casa.



As geleias servem como complemento para outros alimentos, por exemplo, o pão, as torradas e até mesmo biscoitos. Quem já desfrutou de uma torrada com uma



geleia deliciosa sabe o quanto é saboroso e gera uma sensação prazerosa no paladar fazer essa combinação.

As geleias de frutas são bastante procuradas por conta do sabor agradável e por ser um produto natural.



Segundo estimativas, você pode ganhar de 2 a 5 mil reais por mês apenas vendendo geleias. Como fazer isso?

Esse eBook se propõe a mostrar como você pode atingir esse patamar de sucesso.

Vender geleia caseira dá dinheiro sim. Logicamente, existe a possibilidade de, com algumas estratégias bem definidas, ganhar muito mais do que o valor citado acima, porém, isso depende muito do quanto você se dedica ao seu empreendimento.

Existe um grande potencial a ser explorado com produtos do ramo alimentício, principalmente aqueles que são considerados mais saudáveis.

Empreender no ramo alimentício é sempre uma boa pedida, no caso da geleia se torna ainda melhor. Isso se deve ao fato de que ela é um produto que agrada a maior parte das pessoas.



As geleias geralmente têm um preço bastante acessível, o que aumenta bastante as possibilidades de um cliente efetuar uma compra, e até mesmo levar mais do que um pote.

Outra coisa muito importante a se ressaltar, é a margem de lucro que você tem ao empreender com geleias.



Os custos de produção de um pote de geleia são bem baixos. Você gasta em média R\$ 5,00 para produzir um

pote de geleia, contudo, você pode disponibilizá-la para venda a um valor de R\$ 10,00 a R\$ 12,00, por exemplo.



Se você for uma pessoa que “pensa fora da caixa” perceberá que empreender em casa com geleias dá dinheiro. Ainda não se convenceu? Vou te mostrar um caso de sucesso! Mauro e Thiago são os fundadores de uma empresa chamada Mermeleia, do ramo de geleias caseiras.



Hoje, o faturamento dessa empresa já ultrapassa os R\$ 120 mil por ano.



Esses dois grandes empreendedores iniciaram como qualquer outra pessoa, produzindo em seu próprio apartamento. Com o passar do tempo, eles transferiram o local do empreendimento para um lugar maior, devido à grande demanda de pedidos de geleias.

Ao darem uma entrevista para uma emissora de TV, eles confessaram outra coisa. O investimento inicial deles foi de R\$ 1.200, pois além de comprar um fogão, eles tiveram que comprar potes. Contudo, se você já tem um fogão em casa, o investimento pode cair para R\$ 200.

**E então, pronto para começar a empreender com geleias caseiras e garantir a sua independência financeira ou obter uma renda extra?**

Continue lendo este eBook, vou te mostrar como chegar lá! As geleias de frutas são bastante procuradas por conta do sabor agradável e por ser um produto natural.





## Surgimento da Produção de Geleias

A geleia é um tipo de doce produzido a partir de pedaços ou por meio da polpa da fruta.

**Apresenta uma aparência quase transparente e possui uma consistência gelatinosa, isso por conta da pectina presente nas frutas.**

Existem frutas que possuem uma concentração maior de pectina, outras em menor quantidade.

Contudo, isso não impede que sejam fabricadas geleias dessas frutas com uma concentração menor, pois é possível comprar a pectina em algumas lojas especializadas.





O método que é mais comumente utilizado para a preparação da geleia é o cozimento das frutas, junto com água e açúcar. Logo em seguida, se coa a mistura, para que ela fique com um aspecto transparente após esfriar.

Em Portugal, a geleia é produzida com caroços e cascas de marmelo, depois de a polpa ter sido utilizada para preparar a marmelada.



No Brasil, existe uma espécie de doce chamado de “chimia”, que é bastante comum na região sul do Brasil, ele é bem parecido com a geleia, só que é feito do bagaço das frutas e, em alguns momentos, das cascas.

**Resumindo:** a geleia é produzida em diversos lugares e através de vários métodos e sua origem é diversificada.





## A evolução de utensílios e compotas

Por volta dos séculos 17 e 18, já havia sido disseminada a informação sobre os benefícios medicinais das compotas de frutas.

Do mesmo jeito que a utilização do açúcar nos alimentos e a arte de produzir doces, também já era conhecido pela população. Os utensílios utilizados para cozinhar também começaram a sofrer alterações por volta do século 15 e 18.



A cozinha do confeitoiro conterrâneo do século 18 era bastante equipada. Tinha, além do forno e do fogão, alfinetes que eram utilizados para conferir o “ponto” de cozimento das frutas. Além desses utensílios, a cozinha de um confeitoiro também possuía outros, como os



tachos, balanças, as panelas, os raladores, peneiras, tabuleiros, facas, vasilhas de barro e de metal, e escumadeiras. Todos esses utensílios eram utilizados para a produção de conservas e geleias.



Nos dias atuais, apesar de não serem utilizados muitos utensílios para produzir geleias, eles continuam exercendo uma função primordial. Os principais



utensílios usados hoje em dia são: panela de paredes e fundo grossos, colheres de metal e potes de vidro com tampa.

Os utensílios citados, são os três principais usados para produzir geleias. A diversidade de sabores de geleias produzidas hoje é bem grande.



## Como formalizar uma microempresa

Se você deseja abrir e formalizar uma microempresa, é importante seguir alguns passos, que começam com a abertura de um Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).



Em grande parte dos casos, a porta de entrada para pequenos negócios que ainda não possuem uma previsão de faturamento, é se cadastrar como Microempreendedor Individual (MEI).



O cadastro é feito em sua totalidade pela internet, por meio do Portal do Empreendedor, contudo, é importante identificar que tipo de atividade será exercida e verificar se estão enquadradas nas especificações permitidas para MEI.



Acesse o site do governo (gov.br)

## Por que me formalizar como MEI ?



De acordo com o Sebrae, formalizar uma empresa traz diversas oportunidades e ganhos para o negócio. Além disso, a formalização também gera chances de fechamento de parcerias, linhas de crédito, exportação e o ganho de subsídios vindos do governo.



Além disso, a formalização permite ao empreendedor ter acesso a direitos como:

aposentadoria, auxílio-doença e licença maternidade, assim como pode obter descontos e preços mais baratos na compra de materiais e equipamentos.



Também é possível fazer solicitações de aberturas de contas bancárias, para poder ter acesso a linhas de crédito e empréstimos, tendo a possibilidade de investir em novos equipamentos ou até mesmo realizar reformas no estabelecimento, adquirir maquininhas de cartões e contratar funcionários.



Outra coisa importante a ser considerada sobre a formalização das empresas, é a possibilidade de venda de produtos ou serviços para pessoas e até mesmo outras empresas, pois ao legalizar o seu negócio junto aos órgãos competentes, você terá direito de emitir notas fiscais de venda e prestação de serviços.



Além disso, também será possível fechar negócios com o poder público, possibilitando assim a participação em licitações.



## Vantagens de formalizar o seu negócio

No mês de julho de 2019, foi feita uma pesquisa sobre formalização de negócios no Brasil.

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), constatou que *mais de 38 milhões de pessoas estão na informalidade, dos brasileiros apontados na pesquisa, 19 milhões estavam à frente de seus próprios negócios.*



Aqueles que decidem abrir um CNPJ para suas empresas têm diversas vantagens, confira a seguir:

- Possibilidade de abrir uma conta jurídica;
- Ter acesso a bons fornecedores;
- Tirar alvarás e licenças;
- Emissão de nota fiscal;
- Vendas para empresas e o governo;
- Acesso a empréstimos e financiamentos;
- Acesso a capacitações específicas.



## Formalização de um MEI

Todos os processos de formalização de um Microempreendedor Individual são realizados pela internet, basta acessar o Portal do Empreendedor para se informar sobre todos os passos.

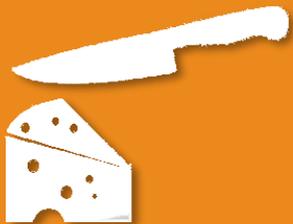
Para que um Microempreendedor Individual se formalize é necessário atender alguns requisitos.

Entre as reivindicações para a formalização estão:

- ✓ *ter um faturamento bruto anual de no máximo R\$ 81.000,00;*
- ✓ *não fazer parte como sócio ou titular de uma empresa;*
- ✓ *contratar no máximo um funcionário.*

É importante ressaltar que nem todos os negócios podem optar pelo MEI, apenas aquelas atividades que estão previstas na legislação vigente. A lista de empreendimentos aceitos por lei pode ser consultada no Portal do Empreendedor.





O Microempreendedor Individual é capaz de emitir notas fiscais e tem direito a benefícios como, por exemplo, a aposentadoria, seja ela por idade ou invalidez, auxílio-doença, salário-maternidade, entre outros.



Depois da formalização, é necessário ficar bastante atento às responsabilidades como, por exemplo, o

pagamento mensal do Documento de Arrecadação Simplificada do MEI (DAS) e o envio da Declaração Anual de Faturamento (DASN).

Contudo, antes de formalizar sua empresa por meio do Portal do Empreendedor, é fundamental que você faça previamente uma consulta à prefeitura do seu município, para assegurar-se de que o local escolhido será autorizado por ela.

Também é importante que o interessado procure informações sobre o licenciamento sanitário, ambiental e com o Corpo de Bombeiros.

A depender da atividade ou local selecionado, esses registros podem ser necessários.



## Equipamentos Necessários

Disponer de bons equipamentos para produzir geleias é um passo importante para fazer sucesso nesse mercado, tendo em vista que a qualidade da sua produção inicia com a escolha das ferramentas de trabalho, até o momento de escolher qual será o seu fornecedor de frutas, por exemplo.

Para lhe orientar com relação aos passos que precisam ser dados para estruturar o seu negócio vamos listar abaixo os principais itens para a fabricação das geleias:

1. Lavador de Frutas
2. Cortadores de Frutas
3. Escaldador
4. Despoldadora
5. Tacho de Escaldar
6. Equipamento pasteurizador
7. Bancadas de cerâmica ou aço inox
8. Utensílios Diversos





## 1. Lavador de Frutas

O Lavador de Frutas é um equipamento importante, pois ele serve para garantir uma boa higienização das frutas, que é a sua matéria-prima e base de toda a sua produção. O ideal é procurar adquirir um lavador com pelo menos três tanques individuais. Esses tanques devem ser, preferencialmente, de aço inox, montados sobre uma estrutura de ferro.

## 2. Cortadores de Frutas

Os cortadores de frutas são equipamentos também muito importantes para o processo de produção das geleias.

Você terá acesso a duas possibilidades, que vão tornar sua produção mais eficaz. A primeira é com relação ao pedestal e a outra em forma de bancada.





### 3. Despolpadora

Esse equipamento é fundamental para quem deseja produzir geleias para vender. Afinal, é a partir dela que será possível extrair a polpa da fruta, isso com qualidade e de forma que reduza o desperdício. Principalmente para quem está iniciando no mercado, quanto mais o desperdício for reduzido, melhor.

### 4. Escaldador

O escaldador é um equipamento que precisa possuir um sistema de queimadores e reguladores. Eles serão úteis na hora de escaldar as frutas.

O Escaldador é responsável por desativar enzimas e contaminantes. Além disso, a cor das frutas e o rendimento da polpa melhorar. O Escaldador ajuda tanto a melhorar a aparência da geleia quanto a sua consistência.

### 5. Tacho de Escaldar

Para uma utilização mais eficaz, o Tacho de Escaldar precisa ter um cesto de aço inox ou cromável, para que as frutas que vão ser escaldadas sejam completamente submergidas.



## 6. Equipamento pasteurizador

O equipamento pasteurizador é utilizado no processo de esterilização das embalagens de vidro, e também para pasteurizar o produto. Esse processo consiste em selar o vapor de vácuo nos potes, com a geleia dentro. Assim, a selagem se torna mais efetiva e evita a presença de ar no interior das embalagens. Isso faz com que a sua geleia fique mais protegida e conseqüentemente poderá ser conservada melhor, aumentando com isso a sua durabilidade quando em contato com o ar.

## 7. Bancadas de cerâmica / aço inox

A sua empresa precisa de um equipamento para facilitar a manipulação das frutas, de forma higiênica e dentro das exigências da vigilância sanitária. Para atender a essas normas, é necessário que a sua cozinha tenha bancadas de cerâmica, ou de aço inox.





É importante lembrar que essas bancadas precisam ter um tamanho considerável, pois a preparação das geleias requer um espaço amplo. Isso também vai ajudar na organização do seu ambiente de produção.

## 8. Utensílios Diversos

Por fim, é importante não deixar de lado todos os utensílios diversos que poderão ser úteis na sua produção, por exemplo, talheres, pratos, peneiras, descascadores, processadores, entre outros.

Tudo o que você necessitar para auxiliar na produção diária.





## Anunciando seu negócio nas redes sociais

A divulgação é fator primordial no seu novo negócio, sem ela, literalmente, seu comércio não irá para frente.

Para isso você precisará ter:

- ✓ Um perfil da sua empresa no Facebook
- ✓ Um perfil da sua empresa no Instagram
- ✓ Um canal no Youtube
- ✓ Uma conta no WhatsApp Business
- ✓ Um perfil no Google meu negócio



### 1. Divulgando as geleias no Facebook

O primeiro passo é entrar em grupos de gastronomia e, até mesmo, grupos comerciais no Facebook. Neles você pode divulgar o seu negócio para um grande número de pessoas de forma rápida. Uma boa estratégia é criar um sorteio no Facebook por compartilhamento, Por exemplo: Quem participar deve compartilhar a sua página para concorrer, isso irá aumentar ainda mais as chances de obter novos clientes.



## 2. Crie uma FanPage no Facebook

O Facebook é líder de preferência do público no mundo inteiro. Nos dias atuais, de acordo com o Statista, o Brasil se encontra na terceira posição com 130 milhões de usuários, fica atrás apenas de Índia e Estados Unidos. Tendo isso em vista, se sua empresa ainda não possui uma fanpage no Facebook, não perca tempo e crie uma. O Facebook é uma rede social que permite viralizar facilmente.



## 3. Crie uma loja virtual no Facebook

Você pode aproveitar a oportunidade de divulgar e efetuar vendas na sua loja virtual no **Marketplace do Facebook**. Se você já tiver um site, e ele possuir integração com o Facebook, melhor ainda.

Você pode controlar seu estoque e suas formas de pagamento de uma só vez.

**Isso facilita bastante a sua vida, além de tornar seu negócio mais acessível ao cliente, pois ele terá a possibilidade de adquirir seu produto sem sair do Facebook.**



#### 4. Anuncie no Facebook Ads

Mais uma grande vantagem fornecida pelo Facebook é o Facebook Ads, que permite ao usuário impulsionar suas publicações através de anúncios pagos.



As campanhas são separadas por localidade, idioma, idade, gênero e interesses. Também é possível escolher um investimento que caiba no seu orçamento.

O Facebook Ads dá a você a possibilidade de alcançar um público maior ainda, veiculando conteúdos, veículos e direcionando os usuários para a página inicial do seu site, se você tiver, ou para o seu perfil.



## 5. Divulgando as geleias no Instagram

Quanto ao Instagram, por ter o seu enfoque no impacto ao público através de elementos visuais, é uma rede social bastante usada pelas empresas que fazem parte do segmento alimentício, já que permite o compartilhamento de fotos de comidas, receitas, dicas, entre outros.

## 6. Faça Stories e crie uma conta comercial no Instagram

Crie uma conta comercial no Instagram, associe ela a um catálogo do Facebook, isso por meio do Gerenciador de Negócios do Facebook Business, depois disso, fique no aguardo da aprovação e comece a utilizar essa ferramenta incrível. Faça Stories, recontando sobre a história do seu

negócio, como tudo surgiu, seu local de trabalho, desafios, etc.

## 7. Tipos de postagens para seus clientes

- Dicas sobre geleias (ex. seu uso para cada evento);
- Conteúdos relevantes (ex. seus benefícios);
- Informações sobre o mercado (ex. Geleias Fits);
- Depoimentos e casos de consumidores satisfeitos;

**O objetivo de fazer isso é criar um vínculo entre a sua empresa e os seus seguidores, fazendo com que seu público confie na sua marca. Dessa forma, a empresa será vista de maneira mais positiva pelo público.**



## 8. Crie um canal no Youtube

Produza vídeos bem planejados. Para começar, você precisa criar um canal, depois deve planejar pautas variadas, por exemplo, apresentar um produto, produzir um tutorial, palestras, contar um pouco da história da sua marca, depoimentos de clientes satisfeitos e novidades no seu negócio, tudo isso para entender aos poucos quais são as preferências do seu público.



## 9. Grave e edite de forma inteligente

Após decidir o formato e os temas que serão desenvolvidos, não esqueça de produzir um roteiro. No momento da gravação, relaxe e fique confortável, procure ser objetivo e no fim do vídeo incentive seus telespectadores a se inscrever no seu canal, compartilhar o vídeo, deixar um like, comentar e ativar o sininho para não perder os próximos conteúdos.



## 10. Crie uma conta no WhatsApp Business

Conheça as principais vantagens do WhatsApp Business:

- **Organização das informações**

Essa ferramenta é a famosa etiqueta. Ela é muito útil para organizar os contatos e conversas utilizando a legenda.

- **Mostre a empresa**

Cadastre seu perfil comercial. Nele é criado um perfil com informações que você considera importantes. Por exemplo: o endereço físico da loja, a descrição dos serviços, o e-mail e até mesmo um website.

- **Estatísticas do fluxo de mensagens**

Relatório de métricas importantes, incluindo o número de mensagens que foram enviadas com sucesso, entregues e lidas.

- **Mensagens automatizadas**

Crie mensagens automáticas. Dessa forma, seus clientes serão informados sobre quando irão receber uma resposta.





## 11. Crie um perfil no Google Meu Negócio

O Google Meu Negócio é uma ferramenta gratuita para organizações ou empresas que querem gerenciar sua presença online. Ela serve para ajudar os clientes a não só encontrar, mas coletar informações sobre seu estabelecimento.



### Características do Google Meu Negócio:

- Faz o seu negócio ser encontrado nas buscas do Google e Google Maps;
- Facilita a comunicação direta com possíveis clientes;
- Incentiva o acesso ao seu website;
- Mostra a cara do seu negócio (fotos internas, fachada, etc);
- Exibe sua credibilidade através das avaliações dos clientes.



## Benefícios da Geleia Caseira para a saúde

As geleias caseiras são sinônimo de sabor de saúde, além de serem bastante versáteis.

As geleias podem fazer parte de uma alimentação saudável, pois é uma fonte de nutrientes fundamentais para o bem-estar do nosso **organismo**. Esse produto pode ser consumido em diversas ocasiões do nosso dia a dia, tornando as refeições gostosas e saudáveis.



### Curiosidades Saudáveis sobre a Geleia Caseira

Uma das maiores preocupações com relação ao consumo de geleias era o fato de o açúcar ser utilizado para produzi-la.





Contudo, hoje em dia, os produtores estão utilizando cada vez menos açúcar no preparo delas, inclusive, é possível encontrar no mercado geleias sem açúcar, somente com o próprio doce da fruta.

A não utilização do açúcar na receita da geleia é ótimo para quem possui diabetes.

#### As geleias caseiras trazem diversos benefícios:

- Ajuda a prevenir doenças cardiovasculares: por serem ricas em fibras, as geleias contribuem para a saúde do coração, pois ajudam na prevenção de doenças como o Derrame Cerebral, AVC, colesterol e pressão alta, por exemplo.
- Trazem benefícios para o intestino: esse é mais um benefício que advém das fibras, elas contribuem

para o bom funcionamento do intestino, prevenindo a prisão de ventre.

- Geleias naturais são boas para quem tem diabetes: desde que de acordo com orientações médicas, as geleias de frutas sem açúcar podem compor a alimentação de pessoas que possuem diabetes.
- Contribui para a perda de peso: como essas geleias são ricas em fibras, elas podem ser utilizadas por quem quer emagrecer, pois elevam a sensação de saciedade, além de inibirem a vontade de consumir doces.





## Receitas de Geleias Caseiras





# Geleia de Abacaxi

## Ingredientes

- 1 abacaxi (tem que ser grande) descascado e em pedaços
- 500g de açúcar cristalizado
- Suco de 1 limão
- Gengibre ralado a gosto



## Modo de preparo

Para preparar essa geleia é necessário colocar em uma panela os pedaços de abacaxi que você cortou, depois, cubra com água e deixe descansando por 2hrs.

Após fazer esse processo descarte a água, acrescente o açúcar cristal, o suco de limão e o gengibre. Misture, leve ao fogo e mexa até que a geleia comece a ferver. Reduza o fogo para médio e mexa de vez em quando, até que a geleia esteja no ponto de calda rala. Espere esfriar e guarde em um vidro.

**Bom apetite !**



# Geleia de Uva

## Ingredientes

- 1 kg de uvas
- 1kg de açúcar
- 1 maçã
- Água o bastante para cobrir as uvas na panela

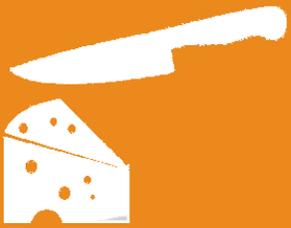


## Modo de preparo

Primeiro retire as uvas do cacho e lave-as. Em uma panela, ponha as uvas para ferver com água o suficiente para deixá-las submersas.

Quando estiver um caldo escuro, desligue e deixe esfriar. Passe no liquidificador junto com uma maçã cortada em pedaços e coe. Ferva novamente, em fogo baixo, mexa de vez em quando. Coloque em um pote e depois ponha na geladeira.

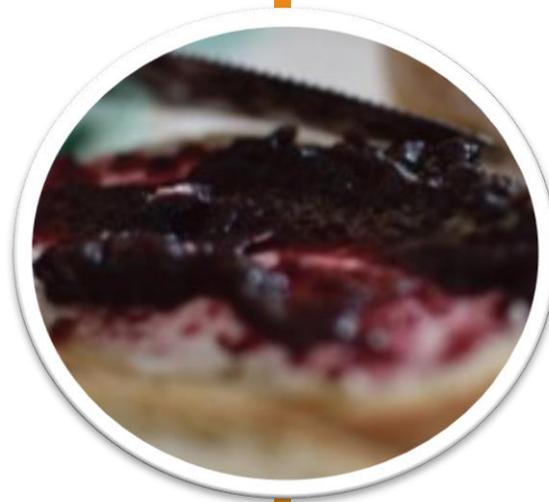
**Bom apetite!**



# Geleia de Amora

## Ingredientes

- 10 xícaras de amoras
- 5 xícaras de açúcar
- Água



## Modo de preparo

Comece lavando e retirando os cabinhos das amoras e coloque no liquidificador para bater.

Depois de ficar um caldo bem grosso, passe em uma peneira aos poucos e coloque um pouco de água na peneira, para ajudar a coar (Para coar 10 xícaras de amoras use uns dois copos de água).

Depois disso, leve o caldo junto com o açúcar em uma panela grande para cozinhar. Deixe o fogo alto até que comece a ferver, depois abaixe até o mínimo.

Deixe cozinhando até reduzir mais ou menos pela metade e mexa esporadicamente. Depois disso, comece a verificar o ponto. **Bom apetite!**



# Geleia de Morango

## Ingredientes

- 1kg de morango
- 1kg de açúcar
- 2 colheres de chá de suco de limão



## Modo de preparo

Ponha em uma panela e deixe esquentar ao fogo o morango, até soltar líquidos.

Coloque as duas colheres de suco de limão, despeje o açúcar e deixe cozinhando por meia hora.

Espere esfriar e sirva-se.

**Bom apetite!**



# Geleia de Laranja

## Ingredientes

- 12 laranjas
- 1kg de açúcar
- 1 copo de água



## Modo de preparo

Retire a casca de 3 laranjas e corte em tiras finas.

Use 6 laranjas, as outras 6 você aproveita a polpa, sem tirar o suco.

Ponha as cascas de laranja em uma panela, ferva e depois jogue essa água fora.

Após isso, ponha em uma panela as tirinhas, a polpa, o suco, o açúcar e a água e coloque para ferver em fogo baixo até que engrosse.

A geleia vai estar pronta quando levantar uma espuma e ficar com brilho. **Bom apetite!**



# Geleia de Pêssego

## Ingredientes

- 1,3kg de pêssegos maduros
- 700g de açúcar
- Suco de 1 limão e raspas da casca de 1 limão



## Modo de preparo

Descasque e tire o caroço da fruta, corte em pedaços pequenos.

Ponha em uma panela o pêssego com o açúcar e o limão e cozinhe em fogo moderado, mexendo sempre por aproximadamente 40 minutos, até que a geleia adquira a consistência desejada.

Armazene ainda quente em vidros esterilizados.

**Bom apetite!**



# Geleia de Framboesa

## Ingredientes

- 4 xícaras de framboesas secas
- 4 xícaras de açúcar



## Modo de preparo

Misture todos os ingredientes em uma panela funda pois a geleia chega a dobrar de volume enquanto está cozinhando.

Ferva por 20 minutos, após isso, deixe esfriar e bata em uma batedeira por 2 minutos.

Ponha a geleia em potes com tampa na geladeira.

**Bom apetite!**



# Geleia de Limão Siciliano

## Ingredientes

- 4 limões sicilianos
- 1 litro de água para o miolo
- ½ litro de água para a casca
- 2 xícaras de chá de açúcar refinado



## Modo de preparo

Comece lavando os limões. Utilizando um ralado pequeno, rale as cascas amarelas do limão. Corte o limão em quatro pedaços, depois disso, tire o miolo da casca branca, como se fosse uma mexerica. Corte os pedaços do limão em partes menores, picadas, e ponha para ferver em 1 litro de água, até que o líquido reduza pela metade. Em uma outra panela, ponha ½ de água para ferver com a casca ralada e quando começar a ferver troque a água, depois repita o processo. Tire do fogo e coe a casca. Reserve. Depois, coe em uma peneira grossa o bagaço do miolo e esse caldo deve ser posto novamente na panela junto com o açúcar e as tirinhas da casca para engrossar até o ponto ideal. O ponto é um pouco mais grosso que um xarope.

**Bom apetite!**



# Geleia de Pera

## Ingredientes

- 2kg de Pera
- 1kg de açúcar
- 1 litro de água



## Modo de preparo

Comece lavando e descascando as Peras. Retire as sementes, o miolo e corte cada uma em quatro pedaços. Depois disso, lave bem e ponha em uma vasilha com água.

Enquanto isso, prepare a calda, colocando a água e o açúcar em uma panela e leve ao fogo por 15 minutos, até que engrosse. Acrescente as peras e ferva por mais 10 minutos, até que os pedaços fiquem firmes pelo cozimento. Ponha os pedaços de peras em um vidro esterilizado e cubra com a calda. Tampe e guarde em um lugar longe da luz e do calor.

**Bom apetite!**



# Geleia de Maçã

## Ingredientes

- 20 maçãs pequenas
- 2kg de açúcar
- 1 copo de água
- Suco de 2 limões



## Modo de preparo

Comece descascando as maçãs e rale na parte mais grossa do ralador.

Depois, esprema o suco de limão em cima da maçã ralada para que não escureça.

Depois de ralar todas elas, ponha em uma panela com 2kg de açúcar e deixe cozinhar.

Mexa de vez em quando e ponha água para ter um caldo e não ficar muito seca.

Quando ficar no ponto de uma geleia estará pronta.

**Bom apetite!**



# Geleia de Mirtilo

## Ingredientes

- 100g de mirtilos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/3 xícara de chá de água



## Modo de preparo

Lave os mirtilos, depois, em uma panela, coloque todos os ingredientes.

Em fogo baixo, cozinhe bem, sempre mexendo.

A geleia vai atingir o ponto quando você conseguir fazer um caminho com a colher.

Guarde em um pote devidamente tampado.

**Bom apetite!**



# Geleia de Cereja

## Ingredientes

- 400g de cerejas frescas
- 1 limão
- 5 colheres de sopa de açúcar



## Modo de preparo

Comece lavando bem as cerejas, depois disso, corte elas no meio retirando os pedaços.

Ponha em uma panela e junte o açúcar. Em fogo baixo, mexa até o ponto em que as cerejas comecem a soltar o suco, nesse momento, desligue o fogo e amasse levemente com um espremedor de batatas.

Acrescente o suco de 1 limão, ligue de novo o fogo e mexa sem parar, até que a mistura fique consistente como uma geleia.

**Bom apetite!**



# Geleia de Ameixa

## Ingredientes

- 2700g de ameixa
- 3 xícaras e meia de água
- 17 xícaras de açúcar



## Modo de preparo

Corte as ameixas ao meio e tire o caroço delas, depois, quebre alguns deles e reserve as sementes.

Ponha as ameixas, as sementes e a água em uma panela para conservas e deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos, até que as frutas fiquem bem macias.

Ponha o açúcar, mexendo ele até que seja dissolvido.

Deixe levantar a fervura e cozinhe rapidamente até que alcance o ponto de uma geleia.

Coloque em potes e feche bem.

**Bom apetite!**



# Geleia de Goiaba

## Ingredientes

- 2kg de goiaba
- 500g de açúcar
- Suco de limão o bastante
- ½ xícara de chá de água



## Modo de preparo

Comece cortando as goiabas ao meio e retirando as sementes com cuidado, utilizando uma colher.

Remova a casca e corte a polpa em cubos.

Depois, bata no liquidificador com o açúcar, o limão e a água.

Despeje essa mistura em uma panela e leve ao fogo médio por cerca de 40 minutos.

Mexa até aparecer o fundo da panela, depois deixe esfriar e ponha em um pote.

**Bom apetite!**



# Geleia de Acerola

## Ingredientes

- 1 Litro de suco de acerola
- ½ kg de açúcar
- Gelatina incolor 1 sache



## Modo de preparo

Bata a acerola em um pouco de água até dar 1 litro de poupa grossas, depois coe.

Em uma panela, misture o açúcar e dissolva bem.

Depois, leve ao fogo baixo até chegar no ponto de uma calda grossa, mexendo sempre para não grudar na panela.

Adicione a gelatina incolor dissolvida em 3 colheres de água.

Desligue o fogo e deixe esfriar, depois coloque em potes.

**Bom apetite!**



# Geleia de Caqui

## Ingredientes

- 4 caquis grandes
- 1/2 xícara de açúcar
- Raspas de 1 limão



## Modo de preparo

Comece lavando bem os caquis, depois corte eles em pedaços grandes e ponha em uma panela, acrescente o açúcar, coloque no fogo e mexa durante 5 minutos.

Deixe que esfrie um pouco, depois bata no liquidificador e coloque a pasta de volta na panela.

Acrescente as raspas de limão, leve novamente ao fogo, por uns 3 minutos, deixe esfriar e depois sirva.

**Bom apetite!**



# Geleia Fit de Morango

## Ingredientes

- 200g de morango orgânico
- 1 colher de sopa rasa de adoçante culinário



## Modo de preparo

Comece lavando e picando os morangos.

Depois disso, mexa eles em fogo médio até que eles amoleçam, após isso acrescente adoçante culinário.

Mexa em fogo baixo de 8 a 10 minutos até começar a ficar com a consistência de uma geleia.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Ponha em um recipiente de vidro e coloque na geladeira.

**Bom apetite!**



# Geleia Fit de Maçã

## Ingredientes

- 3 maçãs orgânicas
- 1 colher de sopa de farinha de chia
- 2 colheres de sopa de chá de canela



## Modo de preparo

Lave as maçãs com a casca, depois descasque e pique elas.

Depois disso, mexa as maçãs em fogo médio junto com 200ml de água e a chia, até que vire um creme homogêneo.

Após isso, mexa novamente, dessa vez em fogo baixo por 10 minutos, até começar a ficar com a consistência de uma geleia.

Finalize com canela. Desligue o fogo e deixe esfriar, armazene a geleia em um recipiente de vidro, depois coloque na geladeira.

**Bom apetite!**



# Geleia Fit de Abacaxi

## Ingredientes

- ½ abacaxi orgânico picado em cubos
- 1 colher de chá de ágar-ágar
- 100ml de água
- 2 colheres de chá de raspas de limão
- 1 colher de chá de raspas de gengibre orgânico



## Modo de preparo

Para começar, descasque o abacaxi, separe meia unidade e pique em cubos.

Comece a mexer o abacaxi junto com 2 ou 3 colheres de sopa de água, até que ele fique mole, em fogo médio, por um tempo de 6 a 8 minutos.

Em outro recipiente, misture o ágar-ágar na água e adicione ao abacaxi amolecido na panela.

Mexa por mais 2 minutos, até que comece a ficar com a consistência de uma geleia.

Desligue o fogo e deixe esfriar. Depois disso, armazene em um recipiente de vidro na geladeira.

**Bom apetite!**



# Geleia Fit de Manga

## Ingredientes

- 2 mangas orgânicas picadas
- ½ limão espremidos
- 1 colher de chá de ágar-ágar
- 150ml de água



## Modo de preparo

Para começar, você precisa lavar, descascar e picar a manga em cubos.

No fogo médio, leve os pedaços picados de manga com a água diluída no ágar-ágar por 2 ou 3 minutos.

Depois disso, reduza o fogo e mexa sem parar por mais 5 ou 6 minutos em fogo baixo, até ficar com a consistência de uma geleia, esprema o suco de 1 limão.

Desligue o fogo e deixe a geleia esfriando, logo depois, coloque em um recipiente de vidro bem tampado e ponha na geladeira.

**Bom apetite!**



# Geleia Fit de Pimenta

## Ingredientes

- 2 a 3 pimentas-dedo-de-moça
- 200ml de suco de laranja
- 1 maçã grande ralada
- 1 dente de alho
- 4 colheres de sopa de adoçante culinário



## Modo de preparo

Primeiro, retire as sementes das pimentas, depois disso, corte elas em cubos e reserve. Em uma panela, adicione o suco de laranja, a maçã ralada, o dente de alho e o adoçante culinário.

Mexa e logo após adicione as pimentas picadas.

Depois disso, leve a panela para o fogo médio e mexa novamente por cerca de 20 minutos.

Ponha a geleia em um pote e sirva como quiser.

**Bom apetite!**