



www.fenadoce.com.br

Passa de Pêssego

Ingredientes

50 pêssegos

9,5kg de açúcar

água o suficiente para cobrir os pêssegos

um pouco de cinzas

Modo de preparar

Escolha pêssegos bonitos e sem machucados e limpe-os. Ferva água com um pouco de cinzas (o que facilitará a retirada da pele), mexendo com uma escumadeira. Na água fervente, vá colocando 4 pêssegos de cada vez, retirando-os quando estiverem no ponto de pelar e colocando-os em um recipiente com água fria. Com as mãos, retire a casca e coloque-os em outro recipiente com água limpa. Descaroe as frutas. Para 50 pêssegos, faça uma calda rala com 3 kg de açúcar, e vá colocando as frutas na calda uma a uma, até ficarem lustrosas. À medida que forem ficando entranhados de calda, retire-os e coloque-os em uma vasilha, onde devem ficar cobertos com calda até o dia seguinte, quando serão retirados da mesma e colocados em uma peneira de taquara para escorrer.

Com 2,5kg de açúcar, faça outra calda (mais grossa), e nela deite os pêssegos e deixe-os.

No terceiro dia, retire-os da calda, arrume-os e leve-os novamente a escorrer em peneira de taquara. Com 4kg de açúcar, faça uma nova calda em ponto de refinar e nela leve os pêssegos novamente ao fogo até levantar fervura. À medida que os pêssegos forem ficando prontos, bem trespassados de caldas, retire-os e arrume-os em uma peneira onde, depois de frios, devem ir ao sol para secar. Diariamente, mude-os de posição, virando-os. Levam de 15 a 20 dias para ficarem prontos.



Ninguém resiste.