

FICHA TÉCNICA

Nome da Preparação: Geleia de Hibisco/ Malvavisco

QUANTIDADE	INGREDIENTES
01 Xícara	Água
500 g	Flores de malvavisco (aproximadamente um sacola cheia)
01 Xícara	Açúcar demerara
01 unidade M	Limão

Modo de preparo:

Retirar o cálice verde. Lavar as pétalas e bater no liquidificador com a água. Colocar em uma panela com o açúcar e deixar apurar em fogo baixo. Mexendo aos poucos até engrossar, quando estiver engrossando, adicionar o suco do limão e desligue o fogo. Deixe esfriar para guardar.