

DOCE DE GOIABADA CASEIRO

INGREDIENTES

1 kg de goiaba

400 g de açúcar refinado

100 ml de água

cravo (opcional)

canela (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque as goiabas e corte em 4, tire as sementes com uma ajuda de uma colher pequena e reserve as sementes

Bate as sementes no liquidificador com 100 ml de água e peneire

Coloque todos os ingredientes em uma panela, inclusive o suco das sementes penerada

Deixe em fogo médio até reduzir a calda do doce

Depois disso estará pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/408-doce-de-goiabada-caseiro.html>