

COMPOTA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi grande e maduro
- 1 kg de açúcar
- 1 cálice de vinho branco
- 2 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi, tire o miolo e corte em rodela de meio centímetro

Arrume em uma panela camadas alternadas de abacaxi e açúcar, deixe descansar por três horas

Leve a panela ao fogo brando e deixe ferver até formar uma calda grossa e a fruta ficar bem macia e transparente

Adicione o vinho e o cravo, ferva por dois ou três minutos, retire, deixe esfriar e ponha em compoteiras

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/41-compota-de-abacaxi.html>