

# GOIABADA CASÇÃO

## INGREDIENTES

1 kg de goiabas vermelhas e maduras

850 g de açúcar cristal

## MODO DE PREPARO

Lave as goiabas, corte ao meio e retire as sementes

Bata as goiabas no liquidificador, junte com o açúcar, misture bem e leve ao fogo brando mexendo sempre com colher de pau, até aparecer o fundo da panela ou tachó

Retire, coloque em potes ou latas forradas com papel impermeável

Deixe esfriar bem, antes de fechar os potes

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/75-goiabada-cascao.html>