COMPOTA DE GOIABA ESPECIAL Á LORRA

INGREDIENTES

1 kg de goiaba

300 g açúcar

2 unidades de pau de canela

400 ml de água

MODO DE PREPARO

Descasque as goiabas com cuidado. Retire as sementes e a polpa deixando bem limpa

Coloque as metades da goiaba na panela e coloque 200 ml de água. Cozinhe tampada.

Em outra panela coloque o açúcar e caramelize com a canela. Quando estiver dourado coloque 100 ml de água e faça a calda misturar está calda na goiaba cozida. Destampe.

Coloque a polpa e semente no liquidificador e bata com 100 ml de água. Peneire bem e coloque na panela do cozimento. Deixe reduzir o volume

Coloque numa travessa e leve para gelar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13433-compota-de-goiaba-especial-a-lorra.html