GELEIA D’ÁGUA DA CASCA DO ABACAXI

INGREDIENTES

casca de um abacaxi

4 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

6 colheres (sopa) bem cheia de açúcar (ou ao seu gosto)

1,5 litro de água

MODO DE PREPARO

Deixe as cascas de molho 24 horas numa vasilha fechada em geladeira (aproximadamente 1 litro)

Dissolva o amido num copo com 300 ml de água, depois junte numa caneca com a água em que estavam de molho as cascas do abacaxi e o açúcar, e vai mexendo até ferver.

Depois que ferver deixe mais uns 3 minutos em fogo baixo e continue mexendo .

Despeje numa forma de vidro e deixe esfriar, fica melhor ainda se depois colocar na geladeira pra comer geladinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13678-geleia-dagua-da-casca-do-abacaxi.html