# DOCE DE GOIABA (CREMOSO)

## INGREDIENTES

4 goiabas já maduras

300 g de açúcar (preferêncial)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe na panela de pressão as goiabas durante 5 minutos após pegar pressão

Retire as goiabas e as esprema em uma peneira, recolhendo a polpa (se necessário acrescente a água do cozimento para peneirar)

Acrescente o açúcar e leve ao fogo sempre mexendo, até pegar uma melhor cor, fervura e derretimento do açúcar.

Espere esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13870-doce-de-goiaba-cremoso.html