

GELEIA DE PÊSSEGOS AMARELOS

INGREDIENTES

3 kg de pêsssegos amarelos maduros

suco de 3 laranjas

1 maçã ralada

800 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque os frutos maduros e esmague com a mão.

Deixe alguns caroços juntos.

Coloque em uma panela com açúcar e deixe descansar, mexendo periodicamente por 1 hora.

Coloque a maçã e o suco das laranjas.

Cozinhe em fogo médio por aproximadamente 1 hora.

Coloque em pote de vidro e guarde na geladeira por meses.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15123-geleia-de-pessegos-amarelos.html>