GELEIA DE PÊSSEGO NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

3 pêssegos médios

1/2 xícara de açúcar

2 colheres (chá) de suco de limão

MODO DE PREPARO

Lave os pêssegos, tire os caroços e descasque os 2 pêssegos, deixando 1 com a casca para dar cor.

Corte os 3 pêssegos em cubinhos pequenos, adicione o açúcar por cima e coloque em um refratário de micro-ondas com tampa.

Coloque o refratário no micro-ondas tampado com uma abertura para sair o ar (a tampa ajuda a não sujar o micro-ondas, pois irá ferver).

Leve ao micro-ondas em potência máxima por 2 minutos.

Tire, mexa e leve ao micro-ondas por mais 1 minuto.

Tire do micro-ondas e amasse com um garfo ou bata no mixer até ficar pastoso.

Coloque o suco do limão e leve novamente ao micro-ondas por 1 minuto.

Em seguida, espere amornar.

Coloque em uma vasilha com tampa e leve à geladeira.

Sirva em torradas, biscoitos ou até como recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15461-geleia-de-pessego-no-micro-ondas.html