

GELEIA DE ABACAXI

INGREDIENTES

1 unidade de abacaxi picado

600 g de açúcar cristal

Suco de 2 limões

3 cravos

3 canelas em pau

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi, retire a polpa dura e pique em cubinhos pequenos.

Em seguida, coloque em uma panela, cubra com água e deixe de molho por no mínimo 4 horas.

Acrescente o suco do limão, o açúcar, o cravo e a canela e leve em fogo bem baixo até engrossar e ficar em ponto de doce.

Retire o cravo e a canela e coloque em um vidro para conserva devidamente higienizado e fervido, sem a tampa.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

Sirva com torradas, bolachas, pães etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15811-geleia-de-abacaxi.html>