

GENGIBRE EM CONSERVA PARA DIMINUIR COLESTEROL

INGREDIENTES

- 400 g de gengibre
- 2 xícaras de vinagre branco ou de maçã
- 3 colheres de sal
- 1/2 xícara de açúcar
- água para ferver o gengibre
- 1 pote de vidro esterilizado

MODO DE PREPARO

Descasque todo o gengibre e corte ele em partes finas.

Ferva-o 2 vezes e jogue as 2 vezes a água fora e coloque dentro do pote de vidro.

Em uma panela com água coloque o sal, o açúcar e o vinagre branco ou o de maçã e ferva tudo.

Depois de fervido coloque tudo junto com o gengibre e deixe ele fora de geladeira por 1 hora.

Coloque uma colher todos os dias na sua comida e seu colesterol, em poucos dias vai baixar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15937-gengibre-em-conserva-para-diminuir-colesterol.html>