

QUENTÃO NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de açúcar

600 ml de água

60 g de gengibre ralado

canela e cravo a gosto

200 ml de pinga

MODO DE PREPARO

Coloque em um refratário o açúcar e 4 colheres de sopa de água.

Leve ao micro-ondas em potência alta por aproximadamente 4 minutos ou até a calda começar a ficar amarelada.

Depois da calda ficar pronta adicione o gengibre, (o cravo, a canela a gosto) e o restante da água.

Nesse meio tempo a calda vai grudar no fundo mas depois de voltar a ferver vai dissolver.

Deixe ferver por aproximadamente 5 minutos e retire do micro-ondas.

Coe em outro recipiente e adicione a pinga.

Está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16707-quentao-no-micro-ondas.html>