

GOIABADA NATURAL

INGREDIENTES

2 kg de goiaba

1 litro de água

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte as goiabas ao meio e tire as sementes.

Depois coloque-as numa panela com a água.

Deixe ferver até ficarem um pouco escuras.

Tire do fogo e deixe esfriar um pouco.

Coloque as goiabas no liquidificador com a própria água do cozimento, bata ate ficar homogêneo.

Logo em seguida, coloque na panela e coloque o açúcar.

Leve ao fogo baixo até mudar a cor um pouco e mexa de vez em quando.

Depois é só esfriar e está pronta a goiabada natural.

Deixe na geladeira, e pode usar como recheio de bolos e tortas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18441-goiabada-natural.html>