

GOIABADA CASEIRA

INGREDIENTES

- 3 goiabas grandes vermelhas
- 2 copos (americano) de açúcar cristal
- 1 colher (sopa) de Margarina Delícia
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 copos (americanos) de água

MODO DE PREPARO

Lavar bem com uma escova as goiabas e bater no liquidificador com semente e casca junto com a água.

Coe o suco.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre com uma colher de pau junto com a Margarina Delícia, o açúcar e o suco de limão até dar o ponto desejado.

Deixe esfriar.

Leve para resfriar na geladeira e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20967-goiabada-caseira.html>