

GELEIA DE GOIABA

INGREDIENTES

1 kg de goiaba sem casca

1 e 1/2 kg de açúcar

suco de 1/4 de limão

300 ml de água

1 goiaba sem caroço e sem casca

MODO DE PREPARO

Bata a goiaba no liquidificador com os 300 ml de água (com caroço e sem casca).

Coe o suco em peneira fina pra não passar o caroço.

Coloque o o suco coado, o açúcar, o suco de limão e a goiaba em pequeninos pedaços em uma panela larga.

Deixe no fogo por 25 minutos ou até quando a borbulha não "esperrar" mais.

Fique mexendo constantemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21044-geleia-de-goiaba.html>