

DOCE DE ABACAXI EM CALDA

INGREDIENTES

800 ml de açúcar

800 ml de água

2 abacaxis maduros cortados em cubinhos (despreze o talo)

2 talos de canela

5 cravos cravos da índia

suco de 1 limão maduro

MODO DE PREPARO

Em uma panela média acrescente a água, o açúcar e leve ao fogo até chegar ao ponto de calda (leve ao fogo por aproximadamente 20 minutos e mexa de vez em quando até o açúcar derreter completamente).

Após a calda alcançar o ponto (ficar da cor de mel, mas não grossa) acrescente os cubinhos de abacaxi.

Após 30 minutos acrescente os cravos, a canela, o suco do limão e mexa de vez em quando até cozinar o abacaxi e a calda ficar caramelada (isso deve levar aproximadamente 1h30).

Desligue o fogo, espere esfriar e leve à geladeira.

Se preferir, retire os cravos e a canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21465-doce-de-abacaxi-em-calda.html>