

MAÇÃ EM CALDA DE CERVEJA

INGREDIENTES

6 maçãs fuji ou gala de preferência

5 canela em casca

cravo-da-índia a gosto

1 xícara de água

2 latas de cerveja de sua preferência

4 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasques as maçãs (tente tirar o menos possível da goma da maçã).

Pegue uma panela de superfície funda, coloque o açúcar e a água e mexa até dissolver o açúcar.

Coloque a canela e o cravo-da-índia a gosto e mexa para espalhar.

Coloque a cerveja e mexa mais um pouco, depois coloque as maçãs e deixe por uns 10 minutos para pegar um gostinho.

Ligue o fogo médio e espere até começar a ferver.

Depois que estiver fervendo, abaixe mais um pouco e tampe a panela.

Deixe ferver entre 30 a 40 minutos, ou até que fique bem cozidas e que a cerveja vire uma calda.

Tire do fogo e coloque em um tigela (se preferir, pode colocar na geladeira, pois fica mais saborosa).

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22068-maca-em-calda-de-cerveja.html>