GOIABADA CREMOSA DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

4 goiabas de tamanho médio, sem casca cortadas em cubos

200 ml de água

500 g de açúcar (cristal ou refinado)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata as goiabas com 200 ml de água.

Passe pelo coador e descarte as sementes.

Em um refratário de vidro próprio para micro-ondas, coloque a polpa da goiaba e o açúcar e misture bem.

Leve ao micro-ondas, em potência alta por 10 minutos e mexa.

Leve novamente por mais 10 minutos, e mexa.

Repita este processo por mais 1 vez ou até atingir o ponto do doce desejado.

Durante as pausas para mexer, a temperatura fica muito alta.

Deixe esfriar e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23427-goiabada-cremosa-de-micro-ondas.html