

CERVEJA DE ABACAXI

INGREDIENTES

2 abacaxis maduros e grades

2 kg de açúcar

4 pedaços pequenos de gengibre

1 clara em neve

1 colher pequena de fermento

18 litros de água

MODO DE PREPARO

Cozinhe os abacaxis sem casca junto com o gengibre, (utilize um pouco dos 18 litros de água).

Torre 1 kg de açúcar, junte o açúcar torrado com os abacaxis e deixe ferva por 30 minutos.

Coloque os abacaxis e o gengibre já cozidos no liquidificador e bata.

Ferva o restante dos 18 litros de água, junte com o abacaxi, o gengibre e o restante do açúcar.

Coloque em um recipiente e deixe descansar por uma noite.

No outro dia, bata as claras em neve e adicione o fermento.

Deixe descansar por mais 6 horas, coe tudo e passe todo para as garrafas.

E deixe descansar por 2 dias para fermentação.

Coloque a cerveja engarrafada em algum lugar livre, pois as garrafas podem explodir devido à fermentação

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24341-cerveja-de-abacaxi.html>