

CALDA DE AMEIXA E UVA PASSA AO VINHO

INGREDIENTES

400 g de açúcar

1 xícara de uva passa triturada no liquidificador

1 xícara de ameixas secas sem caroço, picadinhas

1 cálice de vinho tinto seco

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar numa panela média e leve ao fogo, mexendo sempre até que derreta todo o açúcar, virando um caramelo.

Acrescente a água, espere dissolver a bola de açúcar que irá se formar.

Em seguida, acrescente a uva passa, a ameixa e o vinho.

Deixe ferver por 5 minutos.

Desligue o fogo e deixe esfriar para que seja utilizada.

Depois de fria, a calda fica consistente e pode ser guardada em recipiente fechado, na geladeira, por até uma semana.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25625-calda-de-ameixa-e-uva-passa-ao-vinho.html>