

MOLHO BRANCO COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 200 g de creme de leite fresco ou nata
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de suco de maracujá concentrado (de garrafa)
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar mascavo (de preferência)

MODO DE PREPARO

- Numa panela antiaderente, derreta a manteiga.
- Coloque o açúcar e deixe caramelizar levemente.
- Coloque o suco e espere levantar fervura.
- Acrescente o creme de leite, mexendo para desmanchar e se misturar ao suco.
- Tempere com a canela, o sal e a pimenta.
- Deixe levantar fervura e desligue o fogo.
- Leve à mesa em uma molheira ou jarrinha.
- Acompanha quaisquer carnes brancas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30355-molho-branco-com-maracuja.html>