QUENTÃO SEM ÁLCOOL A LA VERONESE

INGREDIENTES

600 g de gengibre

2 punhados grandes de canela em pau

1 porção pequena de cravo (1/3 do pacotinho de 40 g)

2 kg de açúcar

200 ml de suco de limão cravo ou tahiti

água

MODO DE PREPARO

Lave bem o gengibre e deixe de molho na água de um dia para o outro.

No dia seguinte, escorra a água e fatie o gengibre em rodelas grandes, pique no processador de alimentos.

Numa panela de pressão, coloque 1 litro e 1/2 de água com toda a canela em pau e cravo e deixe cozinhar na pressão em fogo alto por uns 10 minutos.

Feito isso, numa panela ou caldeirão bem grande (capacidade de 6 litros pelo menos), coloque 1 kg de açúcar para caramelar. Não deixe queimar muito, apenas "derreta" o açúcar pois se queimar um pouco o quentão não fica bom.

Depois que o açúcar estiver caramelado, com cuidado (porque fica "fumegando" e pode queimar você), derrame aos poucos a calda de cravo e canela no açúcar queimado.

Acrescente o que faltar de água para ficar próximo de 6 litros.

Coloque o suco de limão.

Agora é hora de colocar o gengibre processado na panela com o resto e deixar cozinhar por bastante tempo até a mistura curtir.

Vá mexendo sempre e deixe ferver. Fique de olho para dar o ponto do açúcar, limão e gengibre. Às vezes está muito forte de gengibre, precisa colocar mais água, limão, ou precisa adoçar mais (lembre-se que queimamos somente metade do açúcar da receita, vá experimentando e veja se está doce o suficiente).

Depois é só coar (com peneira simples) e colocar em garrafa térmica ou garrafa PET (cuidado para não se queimar).

Depois de engarrafado dura até 2 anos na garrafa PET (dá pra fazer armazenamento de quentão pras próximas festas juninas).

Se quiser o quentão mais forte, espera esfriar sem coar, aí no dia seguinte ferve de novo, espera esfriar, coa e envasa. Depois aquece só na hora de servir.

Rendimento: 120 porções de 50 ml (copo pequeno de café descartável).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33075-quentao-sem-alcool-a-la-veronese.html