

QUENTÃO BAIANO EUNAPOLITANO

INGREDIENTES

10 litros de água
12 maçãs picadas (com casca)
2 abacaxis picados (se quiser, acrescente a casca em tiras)
suco de 12 laranjas (sem água)
suco (peneirado) de 2 maracujás (batidos com 200 ml de água)
caldo (peneirado) de 1 kg de gengibre
100 g de canela em pau
100 g de cravo-da-índia
2 e 1/2 kg de açúcar
250 ml de cachaça

MODO DE PREPARO

Coloque a água no fogo e antes de ferver acrescente o cravo (sem a "cabeça") e a canela.

Adicione as maçãs e os abacaxis (com a casca lavada e em tiras), picados.

Junte o suco de laranja, o suco de maracujá e o caldo do gengibre. Aos poucos, acrescente o açúcar caramelizado (ou "queimado") até "colorir" e adoçar (levemente) o quentão.

Por último, coloque a cachaça, abafe tampando a panela por 5 minutos e destampe para o álcool evaporar.

Pronto, está feito o melhor quentão do Brasil.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33199-quentao-baiano-eunapolitano.html>