

PÊRAS BÊBADAS

INGREDIENTES

8 pêras duras

350 g de açúcar

750 ml de vinho tinto

1 cálice de vinho do porto

250 ml de água

2 bastões de canela

cravo

casca de limão ou laranja

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar, depois os vinhos e a água e misture para o açúcar dissolver.

Coloque a canela, o cravo, a casca e depois coloque as pêras descascadas. Deixe cozinhar em fogo médio até as pêras ficarem moles. Tire as pêras e deixe a calda reduzir um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34496-peras-bebadas.html>