

GELEIA DE GOIABA FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de goiaba

250 g de açúcar

1/2 copo de água

1 limão pequeno

MODO DE PREPARO

Corte as goiabas ao meio e retire toda a semente (o miolo).

Corte de novo as goiabas em pedaços e jogue no liquidificador com a água, o açúcar e o limão. Bata até ficar uma pasta.

Jogue a pasta em uma panela no fogo baixo e misture por 20 minutos, quando estiver desgrudando da panela desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35159-geleia-de-goiaba-facil.html>