

DOCE DE MAÇÃ COM GELATINA

INGREDIENTES

2 kg maçã

1 xícara de açúcar cristal

2 sachês de gelatina (morango ou pêssego)

MODO DE PREPARO

Lavar e descascar as maçãs.

Cortá-las em gomos (sem as sementes).

Colocar os gomos das maçãs em uma panela de pressão.

Colocar o açúcar por cima das maçãs.

Jogar os 2 sachês da gelatina de sua preferência por cima do açúcar.

Fechar a panela de pressão e esperar mais ou menos 1 hora.

Após esse tempo, colocar a panela no fogo, quando chiar, marque 5 minutos e depois desligue.

Espere a panela esfriar completamente para abrir.

Coloque para gelar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36766-doce-de-maca-com-gelatina.html>