DOCE DIET DE MAÇÃ RALADA

INGREDIENTES

8 maçãs maduras e firmes

1 pacote de gelatina diet de morango ou outra fruta vermelha de sua preferência

200 ml de água filtrada

6 cravos-da-índia

canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Parta as maçãs ao meio para retirar o talo e as sementes.

Rale no lado ralador (o mesmo lado que faz cenoura ralada). Coloque em uma panela com capacidade mínima de 1,3 litros.

Acrescente a água e o pó de gelatina, misture uniformemente e adicione o cravo-da-índia.

Se optar por colocar canela, saiba que quanto mais coloca mais predominância de canela o doce terá. Recomendo sacudir sobre a panela de duas a três vezes o recipiente com a canela em pó.

Ferva entre 10 a 15 minutos, de modo que a maçã fique macia ao ser mastigada.

Coloque em um recipiente com capacidade mínima para 700 ml.

Deixe esfriar, coloque na geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37048-doce-diet-de-maca-ralada.html