MAÇÃS EM CALDA DE VINHO

INGREDIENTES

8 maçãs pequenas descascadas e colocadas em água com gotas de limão

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de água fervente

1 xícara de vinho tinto seco

canela em pau e cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela caramelizar o açúcar.Juntar a água fervente.Deixar até dissolver o caramelo.

Colocar as maçãs (escorridas),cravo e canela e deixar em fogo baixo por aproximadamente 30 minutos, até que as maçãs fiquem macias e ainda firmes.

Acrescentar o vinho e ferver por mais 10 minutos.

Esperar esfriar e levar para gelar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38500-macas-em-calda-de-vinho.html