

COMPOTA DE ABACAXI

INGREDIENTES

1 abacaxi grande e maduro

1 kg de açúcar

1 cálice de vinho branco

2 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi, tire o miolo e corte em rodelas de meio centímetro

Arrume em uma panela camadas alternadas de abacaxi e açúcar, deixe descansar por três horas

Leve a panela ao fogo brando e deixe ferver até formar uma calda grossa e a fruta ficar bem macia e transparente

Adicione o vinho e o cravo, ferva por dois ou três minutos, retire, deixe esfriar e ponha em compoteiras

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41-compota-de-abacaxi.html>