

PERA EM CALDA DE TANGERINA

INGREDIENTES

3 peras williams bem firmes

3 polpas de tangerina

100 gramas de açúcar cristal

1 pitada de açafrão (pistilo)

suco de meio limão

400 ml de agua

MODO DE PREPARO

Descasque as peras.

Corte-as em 4 pedaços, retirando as sementes.

Deixe-as de molho na agua com o suco de meio limão.

Leve ao fogo as polpas de tangerina, o açúcar, o açafrão.

Quando começar a ferver junte as peras e a agua em que elas estavam de molho.

Deixe cozinhando por 20 minutos em fogo medio.

Retire as peras e deixe a calda reduzindo.

Leve à geladeira.

Depois de bem gelada sirva acompanhada de uma bola de sorvete de creme ou de nata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42214-pera-em-calda-de-tangerina.html>