

## DOCE DE SERIGUELA

### INGREDIENTES

1 litro de água

1 litro de seriguela

2 xícaras de açúcar

### MODO DE PREPARO

Coloque a siriguela para conzinhar.

Retire do fogo quando estiver saindo do caroço. Deixe esfriar e retire os caroços das seriguelas. Bata a polpa no liquidificador até formar uma massa homogênea.

Reserve.

Coloque o açúcar para derreter e sem deixar queimar.

Jogue a seriguela batida e mexa até ferventar.

Retire do fogo.

Deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/42920-doce-de-seriguela.html>