

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 ferver.

Retire do fogo.

Deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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