

DOCE DE GOIABA COM COCO

INGREDIENTES

- 2 kg de goiabas vermelhas maduras
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 litro de água (até cobrir as goiabas)
- 2 colher (sopa) coco ralado
- 4 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Lavar bem as goiabas dividi-las ao meio retirar as sementes com uma colherinha e cortá-las em 4 ou 8 pétalas (de acordo com sua preferência).

Colocá-las numa panela e acrescentar os outros ingredientes, mexendo (cuidadosamente) com colher de pau para misturar tudo.

Deixar cozinhar em fogo médio mexendo de vez em quando com cuidado para não desmanchar as goiabas.

Tempo de cozimento - 20 a 30 minutos, ate a calda ficar grossa e as frutas macias.

Colocar em tigela de vidro e levar à geladeira quando frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43584-doce-de-goiaba-com-coco.html>