

DOCE DE GOIABADA CASÇÃO DA TIA NINA

INGREDIENTES

2 kg de goiaba cortado(s) ao meio

1 xícara(s) (chá) de água

1 kg de açúcar cristal

manteiga margarina e farinha de trigo para untar o refratário ou forma

MODO DE PREPARO

Parta a goiaba ao meio e limpe-a tirando as sementes da bandinha, lave a goiaba, coloque-o no tacho toda a goiaba e a metade do açúcar, e leve ao fogo para cozinhar.

Mexa rapidinho a goiaba até largar a água própria dela.

Depois tire a massa da goiaba da calda, já cozida e bate-a no liquidificador.

Passa a calda na peneira e coloque para secar (a calda) no fogo, até ficar grossa.

Coloque a massa batida nesta calda e pode mexer sem queimar. Depois coloque a outra metade do açúcar e mexa até o ponto de corte (é o ponto de puxa), ou até despregar do fundo do tacho.

Despeje num recipiente forrado com um plástico.

Cozinhe as sementes da goiaba com o açúcar depois coe.

A semente fica toda na peneira e coloque o açúcar e faça um creme, deixe secar no fogo.

Finalmente misture as duas caldas (da goiaba e a das sementes) e coloque para secar novamente no fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43638-doce-de-goiabada-cascao-da-tia-nina.html>