

SUCO DE JABUTICABA

INGREDIENTES

1 kg de jabuticabas maduras

3 litros de água filtrada

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque três litros de água para ferver.

Lave 1 kg de jabuticabas e coloque na panela quando a água estiver fervendo.

Com um pilão, amasse as jabuticabas com calma, até que todas estejam estouradas.

Deixe fervendo até que a água fique com uma coloração violeta.

Retire as jabuticabas e o suco com uma concha e coe em uma jarra.

Os restos das jabuticabas podem ser jogados fora, e o suco pode ser diluído, se estiver com o gosto muito forte.

Adoce a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43888-suco-de-jabuticaba.html>