

DOCE DE PÊSSEGO MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de pessego in natura (fruta)

300 g de açúcar

água

MODO DE PREPARO

Colocar em uma panela os pêssegos inteiros, sem casca.

Depois o açúcar e por ultimo água até cobrir.

Deixar ferver por 45 minutos em fogo médio.

Depois esperar esfriar e comer.

Conservar na geladeira em um vidro por 30 dias.

Se for plástico ele só pode ser conservado uma semana.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44523-doce-de-pessego-muito-facil.html>