

SOPA DE MARMELO

INGREDIENTES

- 6 marmelos grandes
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 litros de água
- 4 pauzinhos de canela em casca
- 4 pães amanhecidos picados grosseiramente
- açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Descascar os marmelos e picar em pedaços e reservar em uma vasilha com água.

Numa panela grande colocar a manteiga ou margarina, a água, a canela, os marmelos picados e adoçar a gosto.

Deixar cozinhar até que fiquem macios.

Quando os marmelos já estiverem macios colocar os pedaços de pães picados e deixar ferver mais um pouco.

Preparar de véspera e servir gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45122-sopa-de-marmelo.html>