

CIDRA DE MAÇÃ (APPLE CIDER)

INGREDIENTES

1 kg de maçãs de qualidades variadas (é importante que estejam bem maduras)

1/2 xícara de suco de limão

Açúcar a gosto

Pau de canela a gosto

Um pedaço de 30x30 cm de malha de algodão (pode ser uma camiseta velha, mas tem que estar limpinha)

MODO DE PREPARO

Corte as maçãs verticalmente em 4 pedaços retirando o centro com os caroços.

Em uma panela grande cubra as maçãs de água e deixe cozinhando por aproximadamente 15 minutos. Não deixe a maçã cozinhar demais, elas precisam estar ainda consistentes.

Bata as maçãs no liquidificador com um pouco da água que foi usada para cozinhá-las até formar uma papa.

Espere esfriar.

Coe a papa com a malha de algodão até retirar todo o suco (o bagaço que restar pode ser fervido rapidamente com um pouco da água que foi usada para cozinhar as maçãs e açúcar para ser coado novamente).

Após ter retirado todo o suco volte para a panela. Acrescente o suco de limão, o açúcar e o pau de canela o quanto desejar.

Misture com o fogo aceso até diluir bem o açúcar.

Servir quente ou gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46005-cidra-de-maca-apple-cider.html>