AMEIXAS AO VINHO BRANCO

INGREDIENTES

12 ameixas frescas

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar

350 ml de vinho branco

1 colher de sopa de manteiga

folhas de hortelã para decorar

MODO DE PREPARO

Descasque as ameixas, corte 8 delas ao meio retire o caroço.

Em um refratário coloque as ameixas e o vinho por cima cubra o refratário com filme plástico e deixe descansar por 30 minutos.

Corte em cubinhos as ameixas que restaram.

Em uma frigideira coloque a manteiga pra derreter junte o açúcar, as ameixas em cubinhos e mexa bem até você obter a consistência de geleia, isso vai levar mais ou menos uns 25 minutos.

Pegue as ameixas que estavam reservadas escorra e junte de duas em duas metades, enrole-as em papel alumínio.

Arrume em uma forma e leve ao forno por mais 30 minutos.

Arrume duas metades das ameixas em um prato de sobremesa coloque um pouco da geleia por cima e decore com folhas de hortelã.

Você pode servir ainda quente mais eu sempre levo ao congelador uns 10 minutos antes de servir.

Dica você pode substituir a ameixa por outras frutas, tipo morango , pera, maça, uva e até abacaxi que fica muito bom também, use sua criatividade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47857-ameixas-ao-vinho-branco.html