

# QUENTÃO DA MARIAZINHA

## INGREDIENTES

1 litro de pinga

½ litro de água

3 xícaras de açúcar

1 pedaço de gengibre cortado em pedaços pequenos

3 limões cortados em rodelas

6 cravos

1 pedaço de canela pequeno

## MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar numa panela e quando estiver começando a amarelar, abaixe o fogo.

Coloque o gengibre, o cravo, a canela, as rodelas de limões e um pouco da água fervendo.

Deixe ferver por mais ou menos 5 minutos, retire do fogo e retire as rodelas de limões. Coloque a pinga, o restante da água e volte ao fogo.

Deixe ferver por mais ou menos 20 minutos em fogo baixo.

Experimente, e veja se precisa aumentar a água ou o açúcar, a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/51422-quentao-da-mariazinha.html>