

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 rodela
- 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 rodela de limões e um pouco da água fervendo.

Deixe ferver por mais ou menos 5 minutos, retire do fogo e retire as rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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