

GELEIA DE MORANGOS COM PROSECCO E HORTELÃ

INGREDIENTES

800 g Morangos congelados ou frescos

400 g açúcar

suco de 1/2 limão

150 ml de Prosecco ou vinho espumante seco

Hortelã fresca picada ou desidratada/seca

MODO DE PREPARO

Lave bem os morangos e deixe-os de molho na água limpa por meia hora. Escorra, corte em fatias e misture bem com o açúcar, deixando descansar por duas horas.

Acrescente o suco de limão, o Prosecco e a hortelã e leve ao fogo brando, mexendo sem parar até ficar no ponto

Acondicione imediatamente em vidros e feche hermeticamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53135-geleia-de-morangos-com-prosecco-e-hortela.html>