

OIABADA MOLE

INGREDIENTES

1 kg de goiaba madura.

meio kg de açúcar.

MODO DE PREPARO

corte as goiabas ao meio e retire o miolo.

lave as goiabas, leve as para cozinhar em água fervente, cozinhe as goiabas até ficarem moles.

depois de ter cozinhado escorra a água do cozimento.

bata as goiabas no liquidificador ate formar uma massa.

ponha essa massa em uma panela e adicione o açúcar e mexa bem, deixe apurar e vá mexendo de vez em quando.

quando o doce estiver desgrudando do fundo da panela está no ponto ideal.ponha em um recipiente.

sirva com queijo ou leite.

bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53822-oiabada-mole.html>