

DOCE DE PÊSSEGO IGUAL AO DA LATA

INGREDIENTES

12 pêsesgos médios

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

NO POTE DE VIDRO:

No pote de vidro: Coloque o açúcar e a água no pote para fazer a calda.

Coloque o pote dentro de uma panela de bom tamanho, com água até a altura da calda, leve a ferver até engrossar a calda (aproximadamente 20 minutos).

Desligue o fogo, com cuidado para não se queimar, coloque as frutas dentro da calda, tampe o pote bem, ligue novamente o fogo e quando come, ar a ferver a água da panela, conte 20 minutos e desligue.

Deixe esfriar antes de tirar o pote da panela.

NA PANELA:

Na panela: Faça a calda conforme explicação acima.

Após engrossar (uns 10 minutos) coloque as frutas.

Após abrir fervura, conte aproximadamente 20 minutos, espete o pêsego com um garfo para ver se está macio.

Deixe esfriar e passe para o pote.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53825-doce-de-pessego-igual-ao-da-lata.html>