DOCE DE GOIABA COM TOQUE DE VINHO BRANCO

INGREDIENTES

8 goiabas

3 copos com água

2 xícaras de açúcar

1 xícara de vinho branco

MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque a água, o açúcar e deixe ferver em fogo baixo.

Corte as goiabas em tiras.

Assim que levantar fervura coloque a goiabas em tiras na panela, mexendo até obter uma calda grossa.

Assim que desgrudar da panela seu doce está pronto.

Desligue o fogo, pegue o vinho banco e coloque na panela, mexa por alguns minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54515-doce-de-goiaba-com-toque-de-vinho-branco.html