

MOLHO DE ABACAXI

INGREDIENTES

1/2 abacaxi picado

1 litro de água

3 xícaras de açúcar cristal

1/2 xícara de almaden

MODO DE PREPARO

Ferver o abacaxi picado por 30 minutos, após ferver bater ele no liquidificador e colocar novamente para ferver.

Adicionar o açúcar e mexer até engrossar.

Após esfriar adicionar o almaden, pode ser servido como geleia ou como molho para tender e carnes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55104-molho-de-abacaxi.html>