DOCE DE GOIABA EM PEDAÇOS

INGREDIENTES

1 kg de goiaba (vermelha ou branca) limpa e sem casca

1/2 litro de água

1/2 kg de açúcar

1 pau de canela

MODO DE PREPARO

Antes de dar início, coloque a água com o açúcar e o pau de canela no fogo; deixe formar um caldo bem grosso

Retire as cascas e sementes da goiaba e corte

Em seguida, corte

Quando a calda estiver grossa, coloque os pedaços de goiaba e deixe cozinhando em fogo médio por aproximadamente 35 minutos

O tempo de fogo dependerá se você quer uma calda mais grossa ou mais fina,

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11273-doce-de-goiaba-em-pedacos.html