

Goiaba em Calda



Ingredientes

- 1 kg de goiaba descascadas, cortadas em metades sem semente
- ½ litro de água
- 1 kg de [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#)

Modo de Preparo

Fazer uma calda com o [AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE](#) e a água até o ponto de fio fraco. Colocar as goiabas na calda e ferver por 5 minutos. Retirar as goiabas da panela, colocar em um refratário, despejar a calda sobre elas, deixar esfriar.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Média

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 12 porções



www.altoalegre.com.br