

Goiaba em Calda

Rendimento: 12 porções



Ingredientes

- 1kg de goiabas descascadas, cortadas em metades sem sementes
- 500ml de água
- 1kg 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 e deixar esfriar.

Tempo de preparo: 2 horas.