

Hortifruti União na cozinha

Chá de Maracujá com Gengibre

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
5 cravos
1 canela em pau
1 colher (sopa) de gengibre ralado
1 polpa de maracujá azedo
500ml de água fervente

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o açúcar mascavo, cravos, canela e o gengibre ralado, deixando cozinhar em fogo baixo. Quando estiver em ponto de caramelo, adicione a água fervente devagar e com cuidado, mexendo bem. Após derreter o caramelo, adicione a polpa do maracujá, mexendo até ferver. Coe o chá e sirva em seguida.

Rendimento: 2 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

