

Hortifruti União na cozinha

Doce de goiaba em calda

12 goiabas vermelhas (1,2 Kg)
5 xícaras de açúcar cristal (1 Kg)
3 1/2 xícaras de água (840 ml)

Descasque as goiabas, corte ao meio, retire e despreze as sementes. Reserve as metades da fruta. Numa panela grande, misture o açúcar com a água e leve ao fogo baixo, sem mexer para a calda não açucarar, até que ferva.

Quando a calda estiver borbulhando, junte as goiabas reservadas e ferva por cinco minutos. Deixe esfriar e conserve num recipiente com tampa de um dia para o outro ou por pelo menos por 12 horas, em temperatura ambiente. Coe a calda numa panela grande e reserve a goiaba. Leve a calda ao fogo baixo até levantar fervura. Junte a goiaba e cozinhe por mais cinco minutos.

Sirva quente com fatias de queijo branco.

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 50 minutos