

DOCE DE PERA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 FRASCOS (660 ML)

1300g de pera rocha
450g de açúcar
Sumo de 1 limão
60 ml de Vinho do Porto branco
1 pau de canela
Raspa de 1 limão



Tempo de preparação: 2 horas
Custo: 2.40 € | Custo por 100 ml: 0.36 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-pera-41280/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela coloque o açúcar, a raspa de limão, o pau de canela, o sumo de limão, o Vinho do Porto branco e 100 ml de água.
Mexe tudo muito bem.
2. Descasque as peras e corte-as em cubinhos para dentro da panela.
Vá mexendo para que a pera não fique negra.
3. Leve a panela ao lume e coloque a tampa por cima sem tapar totalmente.
Deixe cozer em lume brando aproximadamente 1 hora e 40 minutos.
Mexe de vez em quando para que não agarre no fundo.
4. Quando passar com uma colher no fundo da panela e fizer uma pequena estrada, significa que o doce está no ponto.
Apague o lume e guarde o doce em frascos esterelizados que vedem bem.
E está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com