

DOCES

DOCE DE GOIABA

Rendimento: 2 pessoas

Ingredientes:

- 3 unidades de goiaba vermelha
- 1 xícara de chá de água
- 2 colheres de sopa de adoçante para forno e fogão
- 11/2 xícara de chá de cream cheese
- 1 caixa de chantilly light
- 50 g de castanha de caju picado



Modo de Preparo:

Descascar a goiaba, retirar a polpa com uma colher e reservar.

Numa panela, colocar as 3 goiabas, a água, o adoçante, a polpa e cozinhar até ficar macio. Se for necessário, acrescentar mais um pouco de adoçante.

Retirar e deixe esfriar.

Creme:

Numa tigela, colocar o cream cheese, o chantilly batido, a polpa da fruta cozida fria e misturar com um batedor até obter um creme homogêneo.

Rechear as goiabas e finalizar com a castanha de caju.

Refrigerar por aproximadamente 2 horas e servir.