

FAROFA DOCE

INGREDIENTES

- 2 maçãs cortadas em cubinhos sem casca
- 200 g de uvas passas pretas
- 1 lata de figos em calda cortados em cubos grandes
- 1 lata de pêssego em calda cortados em cubos médios
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 500 g de farofa de milho ou tradicional Yoki (conforme seu gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a manteiga ou margarina e acrescente as maçãs e uvas passa

Despeje um pouco da caldo do figo e um pouco da calda do pêssego e deixe ferver por alguns minutos

Misture bem os ingredientes e verifique se é necessário mais calda (a farofa deve ficar úmida)

Receita enviada por

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2427-farofa-doce.html>