

Polpa De Pera

2388

Ingredientes

Polpa

180ml	Água
40g	Açúcar Refinado
330g	Peras
30g	Cremulzin F Cremulzin F



Imagem não disponível

Modo de Fazer

POLPA

01. Descascar as peras e cortá-las ao meio, retirando as sementes e os cabinhos.
02. Colocar a água e o açúcar em uma panela e adicionar as peras.
03. Levar ao fogo e cozinhar as pêras até que fiquem macias.
04. Depois de cozidas, escorrer a calda e bater as peras no liquidificador para que vire um purê. Reservar a calda.
05. Levar a polpa de pera ao fogo, com 50g da calda reservada, para ferver.
06. Quando levantar fervura, adicionar o Cremulzin, mexendo com um batedor de arame até engrossar.

Dicas

Rendimento / Quebra

1 Total de 400 g

Validade

15 horas

Equipamentos

Fogão

Liquidificador

Panela

Batedor De Arame

Balança

Faca

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	44	2
Carboidratos (g)	11	4
Açúcares totais (g)	5.8	
Aç adicionados (g)	5.8	12
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	6.8	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0