



[www.fenadoce.com.br](http://www.fenadoce.com.br)

## Pêssego em calda

### Ingredientes

1 kg de pêssegos

800 gr de açúcar

água

cravo e canela

### Modo de preparar

Descasque e corte metades os pêssegos. Leve a água e o açúcar ao fogo até atingir ponto de pérola (para confirmar se está em ponto de pérola, encha uma colher de calda e despeje-a lentamente. Está em ponto de pérola se, ao cair, formar um fio ligeiramente preso, cuja extremidade parece uma bolinha). Junte os pêssegos, o cravo e a canela e deixe ferver lentamente, retirando a espuma que for surgindo. Quando ficar brilhante, retire do fogo. Retire o cravo e canela, deixe esfriar e conserve em frascos próprios para conservas.



*Ninguém resiste.*