

BOMBOM DE JENIPAPO COM COCO

INGREDIENTES

2 jenipapos sem as sementes
2 colheres (sopa) de coco ralado
1 xícara de açúcar 240 ml
100 ml de água

MODO DE PREPARO

Bata os jenipapos no liquidificador com os 100 ml de água. Bata bem até ficar homogêneo.

Coloque o açúcar, o coco e o jenipapo e leve em fogo baixo mexendo bem para não queimar (aguarde dar o ponto)

Passe o doce para um prato, deixe esfriar, enrole e passe no açúcar.

Obs.: Não use mais de 100ml de água.

Sobre as sementes, não jogue fora, dá para fazer suco e é maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13230-bombom-de-jenipapo-com-coco.html>