

DOCE DE MANGA

INGREDIENTES

12 mangas verdes

a cada medida de massa, a mesma medida de açúcar

água o suficiente para cobrir as mangas

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Lave bem as mangas.

Coloque-as com casca em um panela com bastante água. Leve ao fogão.

Retire da água quando as cascas começarem a soltar.

Deixe esfriar fora da água.

Retire o resto da casca e passe as mangas na peneira para ficar um doce uniforme sem pedaços.

Para cada medida de massa, colocar a mesma medida de açúcar.

Adicione o sal para realçar o sabor.

Leve ao fogo mexendo sempre até dar o ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15128-doce-de-manga.html>