

DOCE DE JAMBO

INGREDIENTES

- 15 jambos maduros
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água filtrada

MODO DE PREPARO

Corte os jambos em pedaços pequenos e coloque em uma panela.

Em seguida, coloque 1 xícara de açúcar e deixe de molho por 10 minutos, até o açúcar ficar líquido.

Após isso, leve ao fogo médio e deixe ferver por 5 minutos.

Passado esse tempo, coloque a outra xícara de açúcar e mexa por mais 5 minutos.

Em seguida, coloque a água aos poucos e mexa por 30 minutos até a calda ficar bem vermelha e grossa.

Depois de pronto é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15168-doce-de-jambo.html>