

# DOCINHOS DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 maracujás médios
- 1/2 pacotinho de gelatina
- açúcar cristal para envolvê-los

## MODO DE PREPARO

Numa panela coloque a margarina e o leite condensado, reserve.

Bata no liquidificador os maracujás, peneire o suco (eu deixei um pouquinho das sementes trituradas) e acrescente a gelatina aos poucos, mexendo com um garfo.

Não leve a gelatina ao microondas.

Após, misture o suco com a gelatina dissolvida na panela que contém o leite condensado e a margarina.

Leve ao fogo, mexendo sempre e quando começar a querer ferver, diminua o fogo e continue mexendo. Demora um pouco para dar o ponto de brigadeiro, por conter o suco.

Assim que der o ponto, coloque em um pirex untado com margarina.

Deixe esfriar e leve ao congelador por uns 30 a 40 minutos.

Retire, unte as mãos com um pouco de água (que elas fiquem levemente molhadas) para enrolar. Passe no açúcar cristal, coloque nas forminhas e conserve-os na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15800-docinhos-de-maracuja.html>