

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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