

DOCE DE LEITE COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

2 litros de leite
5 xícaras de açúcar
2 maracujás
100 ml de água

MODO DE PREPARO

DOCE DE LEITE:

Doce de leite: Coloque o leite e o açúcar em uma panela grande com fundo largo e leve ao fogo médio, mexendo sempre até obter fervura (cerca de 15 minutos).

Diminua o fogo e continue mexendo até obter um doce cremoso (cerca de 45 minutos).

Passo o doce para um recipiente, deixe esfriar bem e sirva.

GELEIA DE MARACUJÁ:

Geleia de maracujá: Parta os maracujás e retire a polpa.

Bata a polpa com 2 dedos de água no liquidificador e depois coe, pois vai ficar um suco concentrado de maracujá.

Corte a polpa branca (chamada albedo) bem picadinha e coloque para cozinhar com água o suficiente para cobrir, até ele ficar bem molinho.

Em seguida, bata essa parte no liquidificador até ficar uma espécie de "papa".

Coloque a papa na panela (meça 1 xícara, e se der uma xícara da papa, adicione 1 xícara de açúcar).

Acrescente o suco concentrado ao maracujá e mexa até dar consistência de geleia.

DOCE:

Doce: Misture os 2, doce de leite e geleia de maracujá, e coloque em um pote.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16196-doce-de-leite-com-maracuja.html>