

DOCE DE MAMÃO

INGREDIENTES

5 mamões verdes

4 cocos ralados

1 Kg de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte os mamões em cubos e lave-os bem, até que saia toda a espuma.

Coloque-os em uma panela grande com água e deixe ferver.

Quando estiver fervendo, escorra toda a água para sair a espuma.

Acrescente nova água, e deixe no fogo até que o mamão fique mole e cozido.

Acrescente o coco ralado e misture bem, não esquecendo de mexer de vez em quando.

Quando secar boa parte da água, acrescente o açúcar e mexa bem.

Após 10 minutos de ter colocado o açúcar, mexa em fogo baixo até que seque toda a água.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17651-doce-de-mamao.html>