

DOCE DE JACA

INGREDIENTES

500 g de jaca

12 xícara de açúcar cristal

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Retire o caroço de dentro dos gomos da jaca.

Lembrando de retirar também aquela pele q envolve o caroço que as vezes fica no gomo.

Em uma panela coloque os gomos da jaca os açucare e mexa.

Leve ao fogo médio.

Assim que o açúcar derreter e começar a borbulhar, adicione a água e mexa.

Tampe a panela, mas não totalmente, deixando apenas meia panela tampada para o doce não derramar.

Mexa de dez em dez minutos até a jaca ficar com os gomos transparentes que estarão cozidos.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18197-doce-de-jaca.html>