

DOCE DE MANGA VERDE

INGREDIENTES

8 mangas tipo sabina verdes (podem ser usadas variadas como tommy ou rosa)

700g de açúcar cristal

2 litros de água

MODO DE PREPARO

Descasque as mangas e corte-as em cubos.

Em uma panela, leve a fruta ao fogo com metade da água.

Assim que levantar fervura, troque a água e leve ao fogo novamente, por cerca de 1 hora, mexendo até a manga ficar mole.

Coloque o açúcar e misture por cerca de 1 hora ou até que o doce comece a soltar da panela, ou que pareça estar fritando no fundo.

Despeje em uma vasilha e espere esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19511-doce-de-manga-verde.html>