

# DOCE DE MAMÃO CRISTALIZADO

## INGREDIENTES

- 1 kg de mamão verde
- 1/2 colher de bicarbonato
- 1 kg de açúcar
- 2 colheres (sopa) de suco de limão

## MODO DE PREPARO

Coloque o mamão de molho com o bicarbonato por 8 horas.

Em seguida, lave bem com água gelada e leve para cozinhar por 30 minutos, com o açúcar, 2 copos de água e o suco de limão.

Cozinhe por mais 30 minutos e reserve (cozinhe até dar o ponto de bala).

Passe no escorredor de macarrão, coloque rapidamente na bacia e polvilhe com açúcar.

Está pronto e fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19617-doce-de-mamao-cristalizado.html>