

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).

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

Está pronto e fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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