

DOCE DE MAMÃO VERDE COM COCO E CANELA

INGREDIENTES

2 mamões verdes ralados sem casca

1 kg de açúcar

1 colher de canela em pó ou pedaços de canela em pau (a gosto)

500 g de coco ralado fresco ou de saquinho

MODO DE PREPARO

Em um ralador, rale os mamões sem cascas e sem sementes.

Coloque o mamão ralado em uma panela grande, adicione água até cobrir o mamão, depois coloque 2 colheres de açúcar.

Leve a panela ao fogo e deixe ferver por aproximadamente 50 minutos, ou até que a água baixe.

Após fervido, coloque o mamão em um escurridor de macarrão.

Coloque 5 xícaras de açúcar na panela e adicione o mamão ralado fervido.

Leve ao fogo e vá mexendo até formar uma calda e logo após, adicione o coco ralado e uma colher de canela.

Mexa bem até que o mamão fique com uma consistência próxima de pastosa.

Retire da panela e deixe esfriar em um vasilhame.

Adicione cravos se quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23291-doce-de-mamao-verde-com-coco-e-canela.html>