

DOCE DE MAROLO

INGREDIENTES

1 litro de açúcar

2 litros de leite

metade de um marolo (pinha, araticum) pequeno (se preferir o sabor mais forte, coloque-o inteiro)

MODO DE PREPARO

Retire a polpa do marolo e bata no liquidificador com um copo de leite.

Depois passe a massa pela peneira para retirar toda a areia e leve junto com o leite e o açúcar em um tacho fundo.

Quando começar a engrossar não pare de mexer até dar o ponto de corte.

O ponto é quando desgruda do fundo do tacho e o doce perde o brilho.

Feito isso, coloque o doce sobre um mármore e espere esfriar para cortar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24103-doce-de-marolo.html>