

DOCE CREMOSO DE JACA MOLE

INGREDIENTES

45 gomos de jaca mole sem caroço

1/2 xícara de leite

1 e 1/2 xícara de açúcar

suco de 1 limão

1 colher (sopa) de margarina

1 ramo de hortelã

2 pedaços de canela em lascas

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata a jaca, o leite e reserve.

Em uma panela, adicione o açúcar, o suco de limão, a margarina e leve ao fogo até caramelizar.

Adicione o ramo de hortelã e deixe no fogo por mais 3 minutos para soltar toda a essência e acrescentar um leve sabor.

Retire o hortelã e misture a jaca previamente batida.

Acrescente a canela e deixe apurar por mais 10 minutos e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24996-doce-cremoso-de-jaca-mole.html>