

DOCE DE CAJU

INGREDIENTES

30 cajus

1 kg de açúcar

500 ml de água (para calda)

1 litro e 500 ml de água (para ferver o caju)

cravo e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, retire a castanha do pendulo do caju.

Corte as duas extremidades onde fica o talo e onde fica a castanha, pois elas dão um gosto amargo ao doce.

Depois, faça furos nos cajus e esprema para retirar o caldo.

Coloque-os em uma panela, com 1 litro e 500 ml de água e leve ao fogo, para ferver, por uns 15 minutos.

Escorra bem e reserve.

Leve ao fogo, em uma panela, o açúcar e os 500 ml de água.

Assim que começar a ferver, coloque os cajus, o cravo e a canela.

Deixe cozinhar por uns 30 minutos, está pronto o doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27448-doce-de-caju.html>