

DOCE DE GENGIBRE

INGREDIENTES

- 1 kg de açúcar
- 1 kg de farinha de mandioca
- 800 g de gengibre
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Pegue os gengibres, raspe toda a casca, usando sempre uma luva, para o sumo do gengibre não queimar as mãos.

Coloque o gengibre em uma panela com água fervente, por 10 minutos.

Após este processo, lave o em água corrente.

Rale o gengibre com em um ralador de metal, de buracos finos, para ralar facilmente.

Já com a um panela no fogo, coloque o gengibre ralado, o açúcar e a farinha de mandioca.

Misture bem e não pare de mexer, até virar uma massa consistente.

Assim que os ingredientes se uniram e ficar com uma textura consistente, adicione o copo de água e mexa bem.

Ainda quente, mais o suficiente para colocar nas mãos, pegue em poucas partes e enrole, fazendo assim bolinhas com as mãos.

Assim que esfriar ele ficará bem consistentes.

Deixe esfriar e sirva.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27990-doce-de-gengibre.html>