

DOCE DE MAMÃO COM COCO

INGREDIENTES

1 mamão verde médio

1 pau de canela

600 g de açúcar

100 g de coco em flocos integral desidratado(não acrescido de açúcar)

1 litro de leite integral de saquinho

MODO DE PREPARO

Lave bem o mamão, corte em fatias e em pedacinhos grossos bem pequenos, mas não muito miúdos.

Coloque numa panela grossa com água, enxague 1 vez.

Coloque novamente água até cobrir e deixe ferver.

Despeje em uma peneira(para retirar o leite do mamão).

Coloque na panela sem a água, adicione o açúcar e mexa um pouco.

Acrescente o pau de canela e um pouco do leite e deixe apurar.

Depois coloque o restante do leite, apure mais um pouco.

Tampe a panela deixando um espaço vago na tampa.

Depois de uns 10 minutos apurado, pode surgir ou não, uma crosta do leite.

Está mais grosso, retire a tampa e vá mexendo até apurar mais.

Quase bem apurado, acrescente o coco ralado e deixe mais um pouquinho.

E está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30783-doce-de-mamao-com-coco.html>