

DOCE DE MANGA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

6 mangas grandes ou mangas rosa

1 e 1/2 copo de 120 mg de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque as mangas usando a faca.

Coloque numa panela cheia de água e deixe 15 minutos até que ferva.

Depois que ferveu deixe 5 minutos para esfriar.

Pegue uma colher ou uma faca e retire os miolos da fruta e coloque numa panela.

Depois coloque no liquidificador junto com o água.

Depois que bateu, jogue na panela e deixe esquentar por 3 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33014-doce-de-manga-de-liquidificador.html>