

DOCE DE MAMÃO DA VOVÓ PERCILIA

INGREDIENTES

1 mamão grande

1/2 kg de açúcar

cravos-da-índia a gosto

canela a gosto

2 colheres de sopa de pó royal ou bicarbonato (pode ser usado também cal para substituir o pó royal ou o bicarbonato, se usar cal uma colher de sopa)

água

MODO DE PREPARO

Descasque o mamão e pique em cubinhos.

Lave os mamões.

Coloque em uma vasilha com água até cobrir.

Coloque as duas colheres de sopa de pó royal ou bicarbonato.

Se for cal uma colher.

Deixe descansar por duas horas.

Enxágue muito bem principalmente se for feito com cal.

Coloque o açúcar na panela até derreter e ficar em ponto de caramelo.

Coloque o mamão picado e adicione a água até cobrir o mamão.

Deixe ferver por aproximadamente uma hora.

Desligue o fogo e espere esfriar.

Ai é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33236-doce-de-mamao-da-vovo-percilia.html>