

COMPOTA DE MANGA COM COCO RALADO

INGREDIENTES

- 300 ml de água
- 1 xícara de açúcar
- 3 anis estrelados
- 1 colher de chá de canela em pó ou 1 canela em pau
- 1 manga grande cortada em pedaços grandes
- 100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a água, açúcar, canela e anis estrelado em uma panela e deixe ferver de 10 a 15 minutos.

Coloque a manga e deixe cozinhar por 20 minutos, repondo a água que evaporar dependendo da textura que quiser.

Quando a compota já estiver laranja escuro e textura cremosa, adicionar o coco e ferver por mais alguns minutos. Pronto.

É muito importante que a manga cozinhe o suficiente pra ficar mole, não necessariamente uma papa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34037-compota-de-manga-com-coco-ralado.html>