

DOCE DE MORANGA EM PEDAÇOS SIMPLES, FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

1 moranga média (2 kg)

1 litro de água

700 g de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Lavar bem a moranga

Retirar toda a semente

Cortar a moranga com a casca em fatias tipo meia-lua.

Colocar a água para ferver numa panela grande.

Assim que ferver, misturar todo o açúcar.

Mexer até dissolver o açúcar.

Juntar as fatias de moranga.

Tampar a panela e mexer de vez em quando.

Ajustar a quantidade de açúcar ou água dependendo do tamanho da moranga.

Desligar o fogo quando a moranga estiver quase cozida.

Deixar na panela até que resfrie.

Sirva fria ou temperatura ambiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34914-doce-de-moranga-em-pedacos-simples-facil-e-gostoso.html>