

DOCE DE MAMÃO VERDE COM COCO PRÁTICO

INGREDIENTES

2 mamões formosa grandes verdes

1 kg de açúcar

1 litro de água

200 g de coco ralado

15 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Lave os mamões e corte as suas pontas, descasque-os e retire as sementes.

Corte-os em 4 partes.

Use um ralador grosso para raspar os mamões.

Reserve.

Coloque numa panela grande o açúcar, a água e os cravos.

Leve ao fogo médio, por aproximadamente 10 minutos, para dissolver e fazer uma calda rala.

Adicione o coco ralado e deixe cozinhar uns 5 minutos.

Em seguida, junte os mamões ralados e mexa.

Deixe cozinhar, mexendo sempre para não pegar no fundo da panela.

O ponto é bem pessoal. Eu prefiro com a calda mais molinha e tem pessoas que preferem mais cremoso, sem calda.

Você escolhe o seu ponto.

Espere esfriar e guarde na geladeira em potes de vidro, com tampa. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41779-doce-de-mamao-verde-com-coco-pratico.html>