

# MORANGA CAMELADA

## INGREDIENTES

1 moranga cabotiá grande  
1 kg de açúcar cristal  
Cravo e canela a gosto  
água para tampar a moranga

## MODO DE PREPARO

Lave a moranga e corte ao meio, retire as sementes com uma colher.

Depois corte as metades ao meio e depois as metades ao meio novamente até ficar uns triângulos pequenos.

Coloque só um pouquinho do açúcar para dourar (uns 50 g) quando dourar coloque o restante do açúcar, a moranga virada para baixo, o cravo e a canela.

Cubra com água somente para cobrir, tampe e cozinhe em fogo alto até ficar macia (fure com um garfo), destampe, baixe o fogo e deixe até formar uma calda não muito grossa.

Tem que ser feita com panela grande para que a moranga fique toda para baixo e a casca para cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43048-moranga-camelada.html>