

DOCE DE MAMÃO RECHEADO

INGREDIENTES

Mamões verdes pequenos

Cravo a gosto

1 kg de açúcar cristal para cada

4 litros de água

Doce de leite

Lixa de parede número 220

MODO DE PREPARO

Passar a lixa nos mamões debaixo da água corrente, para que fiquem lisinhos.

Com uma faca, cortar uma tampa na parte superior dos frutos, preservando os cabinhos. Retirar caroços com a ponta de uma colher.

Lavar bem, por fora e por dentro.

Em um tacho, cobrir os mamões com água, colocar um pano de prato por cima e levar ao fogo por cerca de 2 horas e meia, inclusive as tampinhas.

Tirar do fogo, escorrer e cobrir com água novamente. Deixar de molho por cerca de seis horas e levar de novo ao fogo por uma hora e meia. Repetir o processo por quatro dias. Na última etapa, levar os mamões ao fogo com água e açúcar, seguindo a proporção, de modo a cobrir as frutas.

Deixar no fogo até a calda engrossar um pouco. O ponto é quando a calda abaixar cerca de três dedos do nível inicial.

Retirar do fogo, escorrer os mamões (a calda não será usada) e rechear com doce de leite. Fechar as tampas com dois palitos de dentes e conservar na geladeira até servir.

Até ficar pronto o doce demora um pouquinho, mas vale muito a pena.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44109-doce-de-mamao-recheado.html>