

# DOCE DA MASSA BRANCA DO MARACUJÁ

## INGREDIENTES

5 maracujás grandes lisinhos, não podem estar murchos

2 e 1/2 xícaras de açúcar

## MODO DE PREPARO

Deve ser nessa ordem, caso contrário fica muito difícil de fazer.

Descascar os maracujás como se descasca uma laranja.

Partir ao meio, tirar as sementes, colocá-las em uma vasilha e reservar.

Picar a massa dos maracujás em tirinhas.

Colocar as tirinhas em uma panela e ferver por 3 vezes, sempre trocando a água.

Ex: colocar as tirinhas para ferver, deixar ferver por 5 minutos, jogar a água fora e colocar outra fria e deixar ferver por mais 5 minutos (3 vezes).

Enquanto você está fervendo a massa, você começa a cozinhar as sementes do maracujá com as xícaras de açúcar por uns 10 minutos.

Depois de fazer os dois processos acima, você mistura os dois e deixa cozinhar por mais 10 minutos para que a massa assuma o sabor do maracujá.

Deixe esfriar e coloque na geladeira, sirva gelado ou com sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49977-doce-da-massa-branca-do-maracuja.html>