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 ferventar por 3 vezes, sempre trocando a água.

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

Enquanto você está ferventando 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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