

CALDA DE MANGA

INGREDIENTES

2 mangas grandes picadas

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela dissolva o açúcar na água e leve ao fogo. Na sequência junte a manga e deixe ferver em fogo quase baixo por 15 minutos.

Depois deixe esfriar e coloque na geladeira.

Dicas: depois que esfriar, se preferir, pode pegar uma xícara da calda e bater no liquidificador e juntar na calda em pedaços restante. A calda vai ficar mais amarelinha e consistente.

Calda excelente para cobertura de bolos, sorvetes, gelatinas, flans e pudins.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51761-calda-de-manga.html>