

GELEIA DE MANGA DA NANÁ

INGREDIENTES

2 kg de manga

500 g de açúcar cristal

Água

MODO DE PREPARO

Descasque as mangas e corte em pedaços pequenos.

Bata no liquidificador os pedaços da manga.

Conforme bate, se a massa ficar muito pesada, colocar um pouco de água para ajudar a bater.

Bata por uns 5 minutos, sairá uma massa grossa e consistente.

Se a manga for daquelas com muito fiapo peneire (opcional) e coloque a mistura em uma panela, acrescente o açúcar e leve ao fogo por uns 40 minutos em fogo médio.

Mexa sem parar com uma colher de pau até aparecer o fundo da panela.

Enquanto está quente a mistura pode parecer mole demais mas depois que esfria ela engrossa.

Ótimo para passar em pães e biscoitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54630-geleia-de-manga-da-nana.html>