MORANGA EM FLOR

INGREDIENTES

1 moranga de 1,5 kg

4 canelas em pau

3 e 1/2 xícaras de chá de água

100 g de damasco seco escaldado e sem pele

1 kg de açúcar cristal

3 colheres de passas brancas

10 cravos-da-índia

1 colher de chá de baunilha

MODO DE PREPARO

Corte a moranga com casca, em gomos de 3 cm, retire as sementes e reserve.

Coloque 1/2 xícara de chá de água em uma panela grande, faça uma camada de gomos de morangas e sobre eles, espalhe 8 colheres sopa de açúcar, repita a operação até terminar as morangas.

Tampe a panela e deixe ferver durante 15 minutos, com fogo baixo, faça uma calda rala com o restante do açúcar, os cravos, as canelas, o restante da água.

Despeje sobre o doce e volte ao fogo baixo com a panela tampada, deixando ferver por mais 1 hora, retire do fogo e deixe amornar.

Leve de novo ao fogo, com a panela sem tampa, deixando ferver por mais 10 minutos, coloque o damasco e as passas e ferva por mais 20 minutos, deixe esfriar.

Retire os gomos e coloque-os em um prato meio fundo, com a curvatura para o mesmo lado, imitando uma flor.

Coloque mais uma camada, de gomos sobre os outros e distribua os damascos e as passas no miolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55782-moranga-em-flor.html