

# DOCINHO DA POLPA DA ACEROLA

## INGREDIENTES

1 lata de acerolas

1 lata de leite condensado

1 xícara de água

1 colher de chá de margarina

cerca de 1 litro de água

Açúcar com canela pra passar os docinhos e cravos para enfeitar

## MODO DE PREPARO

Bata a acerola em cerca de 1 litro de água no liquidificador.

Tem que ser bem batido, separe a polpa do suco, e deixe um pouco úmida.

Acrescente 1 xícara de água, leve ao fogo baixo com a margarina, deixe cozinhar bem mexendo sempre, depois adicione o leite condensado, e deixe dar ponto de brigadeiro.

Apague o fogo deixe esfriar e enrole depois passe no açúcar com canela e enfeite com cravo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/56027-docinho-da-polpa-da-acerola.html>