# DOCE DE JACA DURA COM COCO

## INGREDIENTES

1 jaca dura média

10 colheres (sopa) de açúcar cristal

1 colher (chá) de canela em pó

3 canelas em casca

1 colher (sopa) de cravo-da-índia

100 g de coco ralado úmido

1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Descasque a jaca, retirando as sementes e a pele interna; reserve

Coloque o açúcar cristal na panela e leve ao fogo

Adicione a canela e o cravo

Quando começar a dourar, adicione aos poucos a jaca

Deixe ferver por 10 minutos, mexendo sempre com colher de pau

Acrescente o coco ralado e a pitada de sal; continue mexendo por mais 10 minutos

Desligue, deixe esfriar e coloque em uma tigela, polvilhando com canela em pó

Sirva frio ou gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10887-doce-de-jaca-dura-com-coco.html