COMPOTA DE MAMÃO

INGREDIENTES

3 ou 4 mamões médios e verdes

açúcar cristal

6 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Risque os mamões com um garfo ou faca e deixe descansar por duas horas para sair todo o leite

Corte ao meio e raspe dentro com uma colher, deixando

Descasque, corte em pedaços regulares, lave bem e leve ao fogo cobertos de água para uma rápida fervura

Escorra, deixe esfriar, ponha numa vasilha, cubra com água e deixe permanecer de molho por umas oito horas

Escorra bem, pese a fruta e utilize igual peso de açúcar

Faça com o açúcar e água necessária uma calda rala; coloque os pedaços de mamão e os cravos

Cozinhe em fogo brando até começar a ficar macio, retire e deixe assim permanecer até o dia seguinte

Torne a levar ao fogo brando e ferva brandamente até a fruta ficar transparente, brilhante e com a calda relativamente grossa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/50-compota-de-mamao.html