

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://receitaecozinha.com.br/receita/10887-doce-de-jaca-dura-com-coco.html>