

COMPOTA DE MANGA FÁCIL

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar demerara ou cristal

1 xícara (chá) de água

4 mangas bem maduras

1 colher (chá) de cravos da Índia

1 colher (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar e a água na panela, leve ao fogo médio até formar o caldo de caramelo, em ponto de fio fino

Enquanto forma o caldo, descasque as mangas e corte em fatias finas

Deixe reservado na tigela

Acrescente ao caldo os caroços, mexa bem adicionando a canela e o cravo da Índia

Mexa bem por 5 minutos

Adicione as mangas fatiadas, misture bem e deixe em fogo baixo por mais 15 minutos, com tampa da panela semi aberta para sair vapor

Desligue o fogo, mexa bem para descolar as sobras das polpas dos caroços

Deixe esfriar para retirar os caroços

Quando o doce estiver frio poderá armazenar em um vidro e manter na geladeira

Atenção

Modo de servir

Também, combinada com bolo de laranja ou sorvete de creme

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2302-compota-de-manga-facil.html>