

DOCE DE MAMÃO VERDE À FLOR DE ANIS

INGREDIENTES

4 mamões verdes médios

700g de açúcar demerara

4 flores de Anis

20 cravos

1 colher de sopa de cloreto de potássio

água fervente

MODO DE PREPARO

Lave bem os mamões após cortá

Descasque

Em uma vasilha grande, coloque os mamões e despeje água fervente até que os cubra

Deixe agir por aproximadamente 15 minutos

Numa panela, coloque aproximadamente 1 e 1/2 de água com 700g de açúcar mascavo

Coe o mamão e ponha numa panela grande, acrescentando a água açucarada os cravos e a flor de anis

Deixe no fogo baixo por 1 hora mexendo em intervalos de 10 minutos

10 minutos antes de tirar do fogo, acrescente o cloreto de potássio

Deixe esfriar e ponha na geladeira até gelar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6863-doce-de-mamao-verde-a-flor-de-anis.html>