

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11316-doce-de-jaca-dura-com-coco.html>