



Doce de Mamão Verde Ralado

Ingredientes:

- 1 kg de mamão verde com casca
- 3 litros de água
- 1,5 kg de açúcar
- 1 pedaço de canela em pau
- Queijo minas ou requeijão para acompanhar

Modo de Preparo:

- Com uma faca, faça cortes superficiais na casca do mamão e deixe descansar por uma hora, para extrair o leite da fruta.
- Lave bem o mamão e rale grosso.
- Em uma tigela grande, cubra o mamão com água e deixe na geladeira por 5 horas.
- Escorra e esprema para retirar o excesso de água.
- Em uma panela, leve ao fogo a polpa ralada do mamão, com o açúcar e a canela, mexendo às vezes, por 50 minutos, ou até que o mamão fique brilhante e a calda espessa.
- Deixe esfriar e sirva com o queijo de minas ou requeijão.