

CAJUZINHO CRISTALIZADO, O DOCINHO QUE EU MAIS AMO! SUPER FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 litro de massa de caju
1/2 litro de açúcar
1 1/2 copo de suco (polpa da própria fruta)
Cravo-da-índia (se for o gosto)
Açúcar impalpável

MODO DE PREPARO

Na centrífuga juicer usada para extrair sucos da fruta inteira, coloque os caju, após atingir uma quantidade de 1 litro de massa, retire a massa sem apertá-la.

Despeje em uma panela adicione a metade do açúcar, deixe cozinhar um pouco.

Depois despeje 1/2 copo de suco deixe cozinhar mais sempre mexendo com uma colher.

Ao levantar fervura abaixe bem o fogo e deixe cozinhar lentamente e sempre que precisar despeje mais um pouco do suco até a última gota.

Quando o doce ficar parecido com uma massa de amendoim torrado e desgrudar da panela está pronto.

Deixe esfriar e enrole em formato de bolinhas.

Se preferir o formato cajuzinhos enrole com um castanha de caju torrada na ponta e por fim passe-os no açúcar impalpável para não grudarem um no outro.

Pode guardá-los em frascos de vidros na geladeira e até mesmo no congelador.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

O preparo na centrífuga juicer torna a massa fininha e com boa liga para enrolar. Ver no site tudo gostoso receita como preparar o açúcar impalpável.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14519-cajuzinho-cristalizado-o-docinho-que-eu-mais-amou-super-facil-e-delicioso.html>