

CAJUZINHO CRISTALIZADO, O DOCINHO MAIS GOSTOSO DO MUNDO VOCÊ PODE FAZER EM CASA!

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de açúcar refinado

2 xícaras de chá de água

10 cajus maduros

Açúcar cristal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

1. Despeje o açúcar refinado e as 2 xícaras de água em uma panela. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até o açúcar dissolver e a mistura ferver.
2. Neste ponto, pare de mexer e deixe cozinhar, até obter uma calda em ponto de fio grosso.
3. Enquanto a calda não chega ao ponto, retire a pele dos cajus e as castanhas.
4. Reserve os cajus em uma tigela grande com água.
5. Quando a calda chegar no ponto, abaixe o fogo.
6. Aperte cada caju entre as mãos para, escorrer todo o suco, e fure-os em 3 ou 4 pontos com um garfo.
7. Adicione os cajus à panela com a calda.
8. Cozinhe os cajus na calda, em fogo baixo, por cerca de 30 minutos, ou até ficarem macios e a calda engrossar.
9. Retire os cajus da calda, deixe-os escorrer, e coloque na travessa com o açúcar cristal.
10. Espalhe o açúcar cristal nos cajus, e deixe esfriar, para ficar mais sequinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15673-cajuzinho-cristalizado-o-docinho-mais-gostoso-do-mundo-voce-pode-fazer-em-casa.html>