

DOCE DE UMBU MADURO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

2 litros de umbu maduro

500 g de açúcar

1/2 litro de água

1 latinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe os umbus por 5 minutos, com o meio litro de água

Depois de cozido e frio, bata no liquidificador, para separar os caroços

Coe em uma coadeira, ou peneira para separar a massa dos caroços

Pega a massa e coloque na panela para cozinhar por 15 minutos junto com o açúcar

Aí coloca o creme de leite e misture, no fogo baixo por uns 5 minutos e está pronto o seu doce

Sirva com torradas ou sozinho

Pode ser guardado em vidros na geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1996-doce-de-umbu-maduro-com-creme-de-leite.html>