Click to verify

Os diferentes tipos de ma podem ser consumidos crus, sozinhos ou em saladas, s quais atribui uma textura fresca e crocante. Quando cozinhadas, as principais aplicaes da ma so em forma de geleia, tartes, doces, pastis, gelatinas, marmeladas, sucos, etc. So uma fruta muito econmica que pode ser usada para preparar sobremesas simples e deliciosas. 30 recetas Perfeitos para espalhar no po ou em torradinhas, os doces e geleias so preparaes geralmente base de fruta e acar que deixam todos deliciados! Se voc gosta de arriscar na cozinha pode ainda incluir receitas de doces e geleias em pratos salgados, como acompanhamento de um pedao de carne ou servir em uma entrada com um ingrediente salgado (goiabada de queijo um excelente exemplo!). Descubra aqui no TudoReceitas centenas de receitas de doces e geleias e aproveite essas frutinhas que tem a mais na geladeira! 88 recetas emoji-picker#open click@document->emoji-picker#close data-emoji-picker-open-button-title-value=Adicionar Reao data-emoji-picker-hide-class=hidden> Os doces e geleias caseiras permitem-nos desfrutar de frutas de um jeito diferente e bem mais gostoso. Voc pode at no gostar muito de figo, mas apostamos que no ficar indiferente a esta receita de doce de figo caseiro, uma das mais saborosas que existem! Confira abaixo os ingredientes e preparo detalhado e faa para comer com torradinhas ou oferecer famlia. 1Para fazer esta receita de geleia de figo caseira comece por separar a polpa dos figos da casca e picar a polpa em pedaos.2Em seguida coloque os figos limpos em uma panela com a gua, o acar e o suco de limo. Cozinhe em fogo baixo mexendo de vez em quando e retirando a espuma que se forma, para conseguir uma geleia mais brilhante.Dica: Aconselhamos mexer com uma colher de madeira, j que no altera o sabor da geleia.3Aps uma hora, ou quando o doce de figo caseiro estiver espesso ao seu gosto, desligue o fogo e coloque em potes de vidro bem fechados. Deixe esfriar e est pronto! Sirva este doce com po caseiro, torradinhas e experimente tambm comer com queijo, uma delcia!Se quer aprender a fazer mais doces, confira as receitas de geleia de acerola e de geleia de pimenta dedo de moa com ma. Bom apetite!Dica: Lembre que, depois de frio, o doce ficar ligeiramente mais espesso. Receita de Doce de figo caseiro O doce de jaca uma sobremesa que traz a essncia tropical do Brasil em cada garfada. Com sua textura macia e sabor adocicado, essa iguaria perfeita para quem busca um toque especial em suas refeies. uma maneira deliciosa de aproveitar a jaca, uma fruta rica em nutrientes e muito verstil. Tradicionalmente apreciado em vrias regies do pas, o doce de jaca uma opo que conquista tanto os jovens quanto os mais velhos. Seu sabor nico e a simplicidade no preparo fazem dele uma escolha popular em festas e celebraes. Alm disso, ele pode ser servido em diferentes apresentaes, adaptando-se aos gostos de cada um. Mas no s isso! Alm de ser uma opo deliciosa, o doce de jaca tambm tem suas curiosidades e benefcios. Quer saber como prepar-lo e aproveitar ao mximo essa fruta incrvel? Ento, continue lendo e descubra todos os segredos do doce de jaca! Antes de comear, organize sua cozinha com os seguintes utenslios: Uma panela grande Colher de pau ou esptula de silicone Faca afiada Tbua de corte Compoteira ou recipiente para servir Prato para repousar a jaca Jaca pequena 3 xcaras de ch de acar 2 colheres de sopa de suco de limo Tempo de preparo: 35 Minutos. Rende: 15 Pores. Comece cortando a jaca ao meio e, com cuidado, separe os gomos. Remova as sementes de cada gomo e reserve a polpa em um prato. Este passo pode ser um pouco desafiador devido viscosidade da fruta, ento use uma faca bem afiada para facilitar o trabalho. Em uma panela grande, adicione o acar e leve ao fogo mdio. Com uma colher de pau ou esptula, mexa constantemente para que o acar no queime. Continue a mexer at que o acar derreta completamente e adquira uma cor dourada. Isso deve levar cerca de 15 minutos. Depois que o acar estiver caramelizado, reduza o fogo e adicione cuidadosamente 4 xcaras de gua. Misture bem com a colher at que o acar se dissolva completamente na gua. importante ter cuidado nessa etapa, pois a mistura pode borbulhar. Em seguida, incorpore os gomos de jaca na calda. Mexa ocasionalmente e cozinhe por cerca de 8 minutos. O objetivo deixar a jaca macia e envolvida por uma calda dourada e encorpada. A jaca deve absorver o sabor do caramelo. Desligue o fogo e adicione o suco de limo mistura. Mexa bem para integrar o suco, que vai equilibrar a doura do doce. Deixe a mistura esfriar temperatura ambiente. Aps esfriar, transfira o doce para uma compoteira ou recipiente de sua escolha. O Doce de Jaca est pronto para ser servido!Dicas para Cortar a Jaca: Para facilitar o corte da jaca, unte a faca e a tbua com um pouco de leo. Isso ajuda a evitar que a fruta grude nos utenslios. Adoante Alternativo: Se preferir, voc pode substituir o acar por adoantes naturais como mel ou agave, mas ajuste a quantidade de acordo com o seu gosto. Variaes de Sabor: Para um toque diferente, experimente adicionar especiarias como canela ou cravo durante o cozimento. Isso adicionar uma camada extra de sabor ao seu doce. Incluso de Outros Frutos: Combine a jaca com outras frutas, como abacaxi ou manga, para um doce ainda mais tropical. O Doce de Jaca pode ser armazenado na geladeira em um recipiente hermtico por at 5 dias. Certifique-se de que esteja completamente frio antes de fech-lo. Para prolongar a durabilidade, voc tambm pode congelar em pores menores. Para descongelar, basta deixar na geladeira por algumas horas antes de servir. O Doce de Jaca uma sobremesa que traz consigo diversos benefcios para a sade. A jaca uma fruta rica em vitaminas, como A e C, alm de minerais como potssio e magnsio. Esses nutrientes so essenciais para o bom funcionamento do corpo. Outro ponto positivo que a jaca contm fibras, que ajudam na digesto e trazem uma sensao de saciedade. Isso pode ser especialmente til para quem busca manter uma dieta equilibrada. Alm disso, a jaca possui propriedades antioxidantes, que ajudam a combater os radicais livres e podem reduzir o risco de doenas crnicas. Mesmo sendo doce, tem um ndice glicmico mais baixo que muitos outros doces, o que a torna uma opo mais saudvel quando consumida com moderao. Rica em carboidratos naturais, tambm fornece energia rpida, sendo uma boa escolha para um lanche antes de atividades fsicas. A jaca uma fruta super verstil e pode ser usada de muitas maneiras na cozinha. Uma opo deliciosa o doce de jaca, onde a fruta cozida com acar e limo, criando uma sobremesa saborosa. Mas a jaca verde tambm merece destaque. Ela pode ser cortada em tiras e adicionada a saladas, trazendo uma textura crocante e um sabor especial. Alm disso, voc pode ass-la ou grelh-la, temperando com ervas para um acompanhamento delicioso. Outra forma de aproveitar a jaca usando-a desfiada como substituto da carne em sanduches e tacos, perfeita para vegetarianos e veganos. A jaca madura, doce e suculenta, ideal para smoothies e sucos, combinando bem com outras frutas. Voc tambm pode adicion-la a sopas e ensopados para um toque diferente. E no para por a! A jaca pode ser utilizada em tortas, bolos e at conservas. Explore essas opes e descubra o quanto essa fruta tropical pode enriquecer suas receitas! Os caroos da jaca, ou sementes, so uma parte da fruta que muitas vezes desprezada, mas podem ser usados de maneiras deliciosas. Uma opo cozinh-los em gua fervente por cerca de 30 a 40 minutos at que fiquem macios. Depois disso, voc pode temper-los com sal ou azeite e sabore-los como um lanche saudvel. Outra ideia torrar as sementes. Aps cozinh-las, basta deix-las secar e, em seguida, coloc-las no forno at ficarem crocantes, criando um petisco saboroso e nutritivo. Alm disso, as sementes podem ser secas e modas para fazer uma farinha rica em nutrientes. Essa farinha pode ser usada em pes, bolos ou mingaus, adicionando um toque especial s suas receitas. Voc tambm pode incorporar as sementes cozidas em sopas e caldos, proporcionando uma textura nica. E que tal cort-las em pedaos e adicion-las a saladas? Elas trazem crocncia e nutrientes extras. Com um pouco de criatividade, voc pode fazer pats ou pastas, misturando as sementes com temperos e ervas. Assim, aproveitando ao mximo a jaca, voc enriquece sua dieta e evita o desperdcio! Aps comer jaca, importante prestar ateno ao que voc combina com ela. Uma boa prtica evitar laticnios, como leite e iogurte. Essa mistura pode causar desconforto abdominal para algumas pessoas. Alm disso, frutas cidas, como laranja e abacaxi, tambm devem ser evitadas, pois podem resultar em indigesto e sensao de inchao. O mesmo vale para bebidas alcolicas, que podem irritar o estmago e dificultar a digesto, alm de tornar a refeio mais pesada. Outro ponto a considerar a combinao com alimentos muito gordurosos, como frituras. Esses itens podem ser difceis de digerir e gerar desconforto. Tambm aconselhvel no comer outros alimentos muito doces logo aps a jaca, j que a fruta j naturalmente doce. Escutar o seu corpo fundamental. Se voc tem tendncia a problemas digestivos, evitar essas combinaes pode ajudar a garantir uma digesto mais tranquila e confortvel. A jaca uma fruta tropical incrvel, e suas variedades podem ser divididas em jaca mole e jaca dura. A jaca mole conhecida pela sua polpa macia e suculenta, com um sabor doce que a torna ideal para consumo direto ou em sobremesas. Sua textura gelatinosa perfeita para fazer doces, como o famoso doce de jaca, e ela frequentemente usada em saladas refrescantes. Em contraste, a jaca dura possui uma polpa mais firme e fibrosa, com um gosto menos doce. Essa variedade tima para pratos salgados, como curries e sopas, e frequentemente desfiada para substituir a carne em receitas vegetarianas. Alm das diferenas de sabor e textura, essas jacas tambm se distinguem pela aparncia. A jaca mole tende a ser menor e possui uma casca mais fina, enquanto a jaca dura geralmente maior, com uma casca mais espessa e espinhos mais pronunciados. Em relao s sementes, a jaca mole costuma ter caroos menores e menos numerosos, j a jaca dura tem mais sementes, que so maiores e mais firmes. No final das contas, a escolha entre as duas depende do que voc deseja preparar. A jaca mole perfeita para sobremesas, enquanto a jaca dura ideal para pratos salgados e criativos! O Doce de Jaca uma sobremesa que combina simplicidade e sabor, ideal para quem deseja explorar a riqueza das frutas tropicais brasileiras. Com apenas trs ingredientes, essa receita perfeita para qualquer ocasio, seja um almoo em famlia ou um lanche especial. A textura macia da jaca, aliada calda doce e ao toque ctrico do limo, cria um equlbrio de sabores que agrada a todos os paladares. Alm disso, uma tima maneira de aproveitar essa fruta, que muitas vezes subestimada. Ao experimentar essa delcia, voc certamente vai querer compartilhar com amigos e familiares. Prepare-se para surpreender com essa iguaria e levar um pedacinho do Brasil sua mesa. No hesite em personalizar a receita com suas prprias variaes e sabores! Prestigio no Copo Publicado em 31 de mar. de 2025 Atualizado em 31 de mar. de 2025 Fazer doce de jaca dura uma tradio que encanta muitas famlias brasileiras. Neste artigo, vamos explorar uma receita completa que no s vai agradar o seu paladar, mas tambm trazer um toque de nostalgia e conforto sua mesa. Vamos aprender juntos como transformar essa fruta extica em uma iguaria que pode ser servida em diversas ocasies.A Jaca Dura: Um Tesouro da NaturezaPara comearmos, precisamos entender um pouco sobre a jaca, especialmente sua verso dura. Essa fruta tpica do Brasil, muitas vezes subestimada, rica em nutrientes e possui um sabor nico. A jaca dura, em particular, tem uma textura firme e ideal para o preparo de doces, pois libera um sabor adocicado e pode ser utilizada em diversas receitas.Quando falamos de doce de jaca dura, estamos no s resgatando uma tradio culinria, mas tambm mostrando que essa fruta pode ser muito verstil. Vamos com calma, juntando todos os ingredientes e passos necessrios para obtermos um doce perfeito.Ingredientes NecessriosAntes de arregaar as mangas e comear nossa receita, vamos ver quais ingredientes precisamos. Aqui est uma lista simples e fcil de encontrar:1 jaca dura mdia600g de acar1 xcara de gua1 colher de sopa de suco de limoCanela em pau a gostoCravo-da-ndia a gostoCom esses ingredientes em mos, j estamos prontos para dar incio ao nosso processo de produo do doce de jaca dura!Preparando a JacaPasso a Passo para Limpeza e CorteA primeira coisa que precisamos fazer escolher a jaca. Ela deve estar madura, mas firme. O ideal que no tenha manchas escuras na casca.Em seguida, vamos fazer a limpeza. Com uma faca bem afiada, cortamos a casca da jaca, tomando cuidado para no danificar a polpa. importante usar um leo na faca ou nas mos para evitar que a seiva grude.Aps isso, vamos retirar a polpa da jaca, separando as sementes. A polpa a parte que usaremos para nosso doce.Corta-se a polpa em pedaos pequenos. Isso facilita o processo de cozimento e tambm ajuda na absoro do acar.O CozimentoAgora que temos nossa jaca cortada e preparada, hora de comear a etapa do cozimento.Misturando os IngredientesEm uma panela grande, adicionamos os pedaos de jaca, o acar, a gua, o suco de limo e especiarias como canela e cravo-da-ndia.Vamos misturar tudo muito bem, garantindo que a fruta fique bem envolvida com o acar e as especiarias.Ligamos o fogo em temperatura mdia. essencial no apressar essa parte para que a jaca cozinhe uniformemente e o acar se dissolva por completo.Acompanhando o ProcessoEnquanto o cozimento acontece, precisamos prestar ateno no ponto do doce:Assim que comear a ferver, vamos reduzir o fogo e continuar mexendo a mistura a cada 5-10 minutos.O tempo de cozimento pode variar entre 45 minutos a 1 hora. Precisamos observar a consistncia. O ideal que a mistura fique espessa, mas sem que a jaca se desfaa completamente.Dicas de CozimentoCaso esteja secando muito, podemos adicionar um pouco mais de gua, mas com cuidado, para no deixar o doce ralo.O aroma que se espalha pela casa maravilhoso, mas no podemos nos distrair! Quando percebemos que a mistura est se soltando do fundo da panela, sinal de que nosso doce est quase pronto.Armazenamento: Como Conservar o Doce de Jaca DuraDepois de uma certa quantidade de tempo, quando nosso doce finalmente atingir a consistncia desejada, hora de armazen-lo.Desligamos o fogo e deixamos esfriar um pouco antes de transferir para potes de vidro pr-higienizados.Certifiquem-se de que os potes tenham uma tampa hermtica, pois isso ajuda na conservao. O doce pode ser mantido na geladeira e consumido em at 30 dias. uma tima ideia etiquetar os potes com a data de produo, para no perdermos a noo do tempo.Sugestes de AcompanhamentoAgora que nosso doce de jaca dura est pronto e armazenado, podemos pensar em como us-lo. Aqui vo algumas dicas de como servi-lo:Po de forma: Um simples po de forma combina muito bem, seja no caf da manh ou no lanche da tarde.Queijo: Que tal experimentar com um queijo fresco ou gorgonzola? O contraste do doce com o salgado simplesmente divino.Sobremesas: Usar como cobertura de um bolo de chocolate ou at mesmo como recheio de crepes pode ser uma tima forma de inovar.Concluso: O Sabor da TradioFazer doce de jaca dura mais do que apenas uma receita; uma forma de conectar-se com nossas razes e compartilhar momentos especiais com amigos e familiares. A cada colherada, sentimos a dedicao e todo o carinho colocados nesta preparao. Ento vamos nos aventurar e experimentar essa delcia caseira!FAQ1. Posso usar jaca madura ao invs de jaca dura?Sim, mas o sabor e a textura sero diferentes. A jaca dura ideal para o doce ter uma consistncia mais firme.2. O que fazer se o doce ficar muito doce?Se sentir que ficou muito doce, podemos adicionar um pouco de suco de limo ou mais jaca, dependendo do gosto pessoal.3. Posso congelar o doce de jaca?Sim, voc pode congel-lo em potes hermticos. Quando for usar, retire do congelador e deixe descongelar na geladeira.RefernciasGastronomia Brasileira: Receitas TpicasHistria da Jaca no BrasilNutrio de Frutas Tropicais A jaca uma fruta tropical deliciosa, com sabor nico e textura marcante. Muito popular no Brasil, ela pode ser consumida de diversas formas, como in natura, em receitas salgadas e, claro, em doces. O doce de jaca uma verdadeira iguaria, especialmente quando feito de maneira caseira, com a polpa fresquinha e ingredientes simples. Neste artigo, vou te ensinar como fazer doce de jaca de forma fcil e rpida, para que voc possa saborear essa delcia a qualquer hora!Ingredientes1 jaca madura (preferencialmente da variedade jaca-mole)1 xcara de acar (ou a gosto)1 colher de sopa de suco de limo1/2 xcara de gua1 pau de canela (opcional)Cravo-da-ndia a gosto (opcional)Modo de PreparoPreparando a JacaA primeira etapa para fazer o doce de jaca retirar a polpa da fruta. Para isso, corte a jaca ao meio e, em seguida, retire as sementes com cuidado. A polpa bem pegajosa, ento use um pouco de leo ou leo de cozinha nas mos para evitar que ela grude.Separe a polpa da jaca em pedaos menores, retirando qualquer fibra que possa estar presente. A polpa deve estar bem macia e de fcil desintegrao.Cozinhando a JacaColoque a polpa da jaca em uma panela grande e adicione a gua, o acar e o suco de limo. O suco de limo ajudar a realar o sabor e evitar que a fruta escurea durante o preparo.Cozinhe em fogo mdio, mexendo constantemente para evitar que grude no fundo da panela. O processo pode levar de 30 a 40 minutos, dependendo da quantidade de jaca e do ponto desejado para o doce.Durante o cozimento, a jaca vai se desintegrar, formando uma pasta mais consistente. Se desejar, adicione o pau de canela e os cravos-da-ndia para dar um toque especial ao sabor do doce.Ajustando o DoceAps o tempo de cozimento, experimente o doce para ajustar o nvel de acar. Se achar necessrio, adicione mais acar a gosto, mas lembre-se de que a jaca j possui um sabor naturalmente doce.Continue cozinhando at que o doce de jaca atinja a consistncia desejada. Se preferir um doce mais firme, basta cozinhar por mais tempo, at que a mistura esteja mais espessa. Se preferir uma consistncia mais cremosa, retire do fogo quando ainda estiver um pouco mais lquida.Deixando o Doce ProntoQuando o doce de jaca estiver no ponto desejado, retire a panela do fogo e deixe esfriar um pouco antes de transferir para um recipiente.Deixe o doce esfriar completamente antes de servir. Ele pode ser armazenado em potes de vidro bem vedados e conservado por at uma semana na geladeira.Dicas para o SucessoVariedade de Jaca: A jaca-mole a mais indicada para fazer doce, pois sua polpa mais macia e doce. Se estiver usando uma variedade de jaca mais firme, voc pode precisar de mais tempo de cozimento e um pouco mais de acar.Ajuste do Acar: O ponto do doce de jaca pode variar conforme o tipo da fruta, ento ajuste o acar de acordo com o sabor da jaca. Algumas variedades so naturalmente mais doces que outras.Consistncia: Se preferir uma consistncia mais cremosa, basta reduzir o tempo de cozimento. Para um doce mais firme, cozinhe at que a mistura desgrude do fundo da panela.Como Servir o Doce de JacaO doce de jaca pode ser servido de diversas maneiras:Puro: Sirva o doce de jaca como sobremesa, acompanhado de uma xcara de caf ou ch.Com Sorvete: Experimente servir o doce de jaca com uma bola de sorvete de creme ou coco. A combinao irresistvel!Recheio de Bolos ou Tortas: Utilize o doce de jaca como recheio para bolos, tortas ou panquecas. Ele adiciona um toque extico e delicioso s suas receitas.Como Compota: Voc tambm pode conserv-lo em potes de vidro, criando uma compota de jaca, que pode ser usada em diversas receitas ou para presentear.ConclusoFazer doce de jaca em casa uma maneira simples de aproveitar toda a saborosa riqueza dessa fruta tropical. Alm de ser uma sobremesa deliciosa, o doce de jaca uma forma perfeita de resgatar a tradio culinria brasileira e oferecer uma opo de sobremesa caseira cheia de sabor e carinho. Agora que voc j sabe como fazer o doce de jaca, que tal colocar a mo na massa e se deliciar com essa iguaria? Para quem gosta de doces e compotas, o doce de ameixa um dos melhores! A frutinha fica deliciosa desse jeito e uma excelente forma de aproveitar as ameixas que esto ficando maduras demais, sejas as ameixas amarelas ou as pretas.Aqui no TudoReceitas compartilhamos com voc esta receita de doce de ameixa caseiro para voc preparar em 4 passos simples. O resultado delicioso e combina muito bem com po, torradinhas e at doce de leite, se voc quiser preparar um creme de pav ou recheio de bolo caprichado com doce de ameixa e esse ingrediente!Confira abaixo todos os detalhes, passo a passo em fotos e truques e prepare logo esta sobremesa de ameixa! 1Comece por lavar bem as ameixas, cortar pela metade e retirar o caroo. Relembramos que pode preparar esta receita com ameixa amarela ou ameixa preta.Dica: Se quiser, pique as ameixas finamente, desse jeito elas cozinharo mais depressa. 2Coloque as ameixas numa panela e junte a gua, o acar e o pau de canela. Leve ao fogo mdio-baixo e mexa de vez em quando at ferver. Quando ferver, baixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 1 hora, mexendo de vez em quando para evitar queimar no fundo.Dica: Se voc quiser pode substituir metade da quantidade da gua por vinho do Porto, assim seu doce de ameixa ficar mais gostoso!3Aps esse tempo as ameixas devero estar bem macias. Desligue o fogo, retire a canela e deixe o doce esfriar um pouco. Depois bata no liquidificador ou com o mixer de mo at virar um doce lisinho. Devolva panela e deixe cozinhar at o ponto de estrada.Dica: O ponto de estrada quando voc passa a colher no fundo da panela e o doce demora para se unir novamente.4Desligue o fogo, divida o doce de ameixas frescas ainda quente por portes de vidro esterilizados, para que se forme vcuo naturalmente, e tampe. Reserve em um local escuro e seco por 3 meses. Depois de abrir, reserve na geladeira e consuma em 1 semana.Desfrute deste doce de ameixa com torradinhas e diga nos comentrios o que voc achou! Veja tambm estas receitas com ameixa: Receita de Doce de ameixa caseiro Ajaca uma fruta da sia, principalmente da ndia e Malsia que chegou no Brasil no sculo XVII e XVIII atravs dos portugueses. Umarvore frutferaque precisa de um clima de 25 C pelo menos num perodo do ano, e um nvel considervel de gua,o que fez com que se adaptasse bem no Brasil, j que temos um clima tropical. A jaca um fruto saboroso e abundante em terras quentes do Brasil, que pode ser usado na fabricao de deliciosos doce em forma de compota e de doces cristalizados. Separamos para voc duas receitas muito boas de doce de jaca, confira o passo a passo: Ingredientes 1kg de jaca dura com os gomos cortados 500 gramas de acar 2xcara de ch de gua Modo de preparo misture os dois copos de gua e 500 gr de acar. Adicione os gomos de jaca sem caroo e deixe ferver em fogo baixo por mais ou menos 30 minutos. Aps a calda atingir um ponto consistentee cremoso, desligue o fogo, deixe esfriar, guardando-o em potes ou vidros esterilizados e tampados. Doce de jaca cristalizado Ingredientes 1 kg de jaca madura sem caroo 1 kg de acar Modo de preparo leveao fogo alto em uma panela a jaca sem caroo e o acar e deixe cozinhar por uns 10 minutos mexendo sempre at formar uma massa homognea. Bata esta massa no liquidificador e leve novamente ao fogo numa panela e deixe apurar por mais ou menos 30 minutos, mexendo sempre para no grudar, at escurecer um pouco o doce. Com a massa do doce quente ainda e com a ajuda de duas colheres de sobremesa, faa pequenas pores, no formato da frutinhada jaca, modelando-as. Passe no acar e espalhe sobre uma bandeja polvilhada de acar, deixando descansar de um dia para outro para secar. Coloque os docinhos em forminhas de doce ou bandeja pequenas. Estas receitas de doce de jaca podem ser vendidas ou servidas como sobremesa ou docinhos em festas. Gostou das receitas de doce de jaca? Escreva seu comentrio. O doce de tomate uma receita muito verstil que pode ser includa em vrias receitas de sobremesa e aperitivos, sobretudo acompanhando queijos. Alm disso um jeito delicioso de consumir e aproveitar tomate em quantidade. Confira abaixo como fazer doce de tomate caseiro com a ajuda do TudoReceitas.com e com um toque de vinho tinto, e desfrute! 1Para preparar esta receita de doce de tomate, comece por reunir os ingredientes. Se no tiver rapadura, pode substituir por mais acar.2Em seguida, lave os tomates e faa um corte em forma de uma cruz numa das pontas.3Leve ao fogo uma panela com gua e, quando estiver fervendo, adicione os tomates. Deixe ficar por 30 segundos, depois retire e coloque em uma tigela com gua fria - este um truque para pelar os tomates facilmente. Pele os tomates e retire as sementes.4Para continuar preparando esta receita de doce de tomate caseiro, leve outra panela ao fogo mdio com o acar, a rapadura e o vinho tinto. Quando observar que a rapadura e o acar dissolveram, acrescente os tomates cortados em pedaos.5Cozinhe os tomates at que o lquido na panela e torne espesso, como uma calda. Se quiser, neste momento pode adicionar sal, pimenta e pasta de alho, sobretudo se estiver preparando este doce de tomate para servir como entrada com ingredientes salgados.6Quando a calda estiver espessa ao seu gosto, bata tudo com um mixer de mo ou no liquidificador, at que j no restem pedaos. Deixe o doce de tomate caseiro esfriar e estar pronto a servir! Desfrute e diga-nos o que achou!7 Depois de bater, coloque o doce em um frasco de vidro esterilizado, tampe bem e reserve at 20 dias na geladeira, fechando bem sempre que usar. Para preservar a qualidade, use sempre utenslios limpos para retirar o doce do frasco. Receita de Doce de tomate caseiro A Jaca um fruto comestvel que vem da Jaqueira, rvore tropical Indiana, trazida para o Brasil. A fruta extremamente nutritiva e, ainda, tem um doce caracterstico.Pensando nisso, escolhemos aqui a nossa receita de doce de jaca favorita. E, depois dela, voc vai poder conferir uma lista com diversos preparos do doce, incluindo outros ingredientes. Modo de preparo Separe os bagos da jaca e, em seguida, retire as sementes. Corte os bagos em lascas menores, no mnimo em trs. Leve ao fogo, em uma panela, toda a xcara de gua e, sem seguida, adicione a jaca. Em seguida, acrescente o acar. Acrescente a gua e mexa bem. Deixe cozinhar at atingir o ponto, um caldo mais grosso e escuro. Retire a tampa e deixe cozinhar por mais alguns minutos. Em seguida, retire do fogo e espere esfriar para servir. Uma poro de 50g desse doce tem cerca de 150 calorias - mas vale cada uma delas! Se quiser reduzir, d pra trocar metade do acar por adoante culinrio, mas aviso que a textura muda um pouco. A jaca em si j docinha, ento d pra negociar com as medidas.Na geladeira, bem tampado, dura at 15 dias. Mas srio, quem que consegue guardar por tanto tempo? Se quiser congelar, coloca em potinhos pequenos e aguenta 3 meses - descongela na geladeira de um dia pro outro.1) Mexer pouco e queimar no fundo - vira um drama shakespeariano. Mexa a cada 5 minutos no mnimo. 2) No tirar os fiapos dos bagos - ningum merece doce com "cabelo". 3) Tirar antes do ponto - o caldo tem que ficar bem grudento, quase puxando da panela.Espremer um limo na gua antes de comear evita que a jaca escurea. E se quiser um toque especial, joga uma colher de ch de canela no final - fica com gosto de doce de festa junina gourmet.Vegano? J ! Sem glten? Naturalmente. Diabtico? Troca o acar por eritritol + sucralose (na mesma medida). Low carb? Bom... melhor fazer outra receita, n?Joga umas castanhas picadas no final pra dar crocncia. Ou faz a verso "brigadeiro" - bate o doce no liquidificador com um pouco de leite condensado e enrola. J fiz com coco ralado tambm - virou a sensao do ch da tarde aqui em casa.Queijo coalho grelhado clssico que nem cala jeans. Ou vai de po de queijo quentinho pra um lanche doce-salgado. De bebida, caf forte ou ch preto cortam a doura. J experimentou com sorvete de creme? Perigo: risco de comer a panela toda.Lave bem e cozinhe com sal - ficam com textura de batata. Ou torra no forno pra fazer farinha. A Daiane uma vez fez pat com elas - ficou to bom que at postou no @sabornamesaoficial.Quando achar que est pronto, coloca uma colher no prato e inclina. Se escorrer rpido, precisa mais. Se formar uma fileirinha lenta que para no meio do prato, t perfeito. Eu errei isso umas 3 vezes at aprender - uma virou calda pra sorvete sem querer.Finaliza com flocos de sal rosa e raspas de laranja. Ou reduz vinho do porto junto com o caldo - fica com cara de doce de rico. Serve em colher de cermica como degustao em jantares chiques.Queimou? Passa pra outra panela e adiciona gua fervente aos poucos. Ficou aguado? Cozinha mais ou junta um pouco de amido dissolvido. Doce muito doce? Espreme meio limo e cozinha por mais 5 minutos.O doce de jaca herana dos engenhos de cana nordestinos, onde sobrava acar e tinha jaca pra dar e vender. Virou sobremesa de pobre que hoje gourmet - ironia do destino, n? Em Alagoas chamam de "doce de jaca", no singular mesmo.1) A jaca verde tem ltex - passa leo nas mos e na faca antes de cortar ou vira personagem de filme de terror. 2) O cheiro durante o cozimento forte - melhor avisar os vizinhos que no seu p queimando!Pode deixar a panela destampada? S no final, seno nunca engrossa. Por que meu doce ficou claro? Faltou cozimento ou usou jaca muito madura. D pra fazer na airfryer? Amigo... no inventa.A jaca a maior fruta que cresce em rvore no mundo? E que em Bangladesh comida como salada quando verde? Pois , essa fruta verstil rende at "carne" vegana. E olha que a gente aqui s quer fazer um docinho...Conta nos comentrios se j fez doce de jaca antes ou se t com medo da baguna! Prometo que vale a pena - e se queimar, a gente ri junto depois. Marca @sabornamesaoficial se postar foto do seu, adoro ver as verses de vocs!Agora fique com nossa curadoria feita com todo carinho para voc, so as melhores semelhantes a essa receita que encontramos pela internet:autor: Casinha de MimiA dica para essa receita de doce de jaca mole est no passo a passo.O primeiro passo caramelizar o acar at ele ficar em ponto de puxa puxa, uma calda bem concentrada. Em seguida, preciso acrescentar gua, para que ele fique ainda mais soltinho.Tudo isso antes de acrescentar a jaca, por isso importante ficar atento ao ponto at formar uma calda concentrada.autor: Dicas e Receitas da CellyO diferencial desse doce de jaca est no cravo.Usamos essa especiaria para agregar ainda mais sabor receita. Tem um sabor marcante assim como o seu aroma e timo para a sade. um excelente termognico e, ainda, funciona como um anti-inflamatrio.O leite condensado um ingrediente chave para o seu doce.Isso porque tem a cremosidade nica e bastante concentrado, o que deixa a receita ainda mais saborosa.Alm disso, incorpora com facilidade outros sabores, o que facilita o preparo dos doces. O conceito de Diet est associado aos alimentos que no possuem certo ingrediente, como por exemplo lactose e glten.Nessa receita o acar diet, feito base de stevia, ideal para quem diabtico e tem o consumo de acar restrito.A dica aqui colocar a quantidade menor j que o sabor dele muito intenso, ainda assim fica muito bom.Nessa receita, o doce de jaca cristalizado.O cristalizado fica por conta do acar de confeiteiro, ideal para deixar o doce ainda mais saboroso e com a textura nica.Tem ainda um timo rendimento, o que faz do doce uma tima opo para uma renda extra.O ingrediente chave dessa receita a canela.Depois de pronto, quando for reservar o doce, voc pode colocar dois paus de canela na compota. O cheiro intenso e amadeirado da canela deixa o doce ainda mais gostoso.A especiaria muito usada na confeitaria.A jaca verde tem uma grande quantidade de carboidrato e fornece muita energia. ainda excelente para a sade, j que contribui para a imunidade e para a pele, ajudando a prevenir o envelhecimento. ainda bem docinha, o que favorece o preparo do doce.Esta receita um doce comercializado em forma de compota.A compota uma reserva de frutas ou de doces. Essa forma de reservar o doce faz com que ele fique conservado por mais tempo.Assim, voc consegue aproveit-lo por mais dias.O doce de corte faz referncia ao formato em que o doce cortado.O seu preparo se dar com a forma grande e distribudo de maneira uniforme. Depois de pronto, ainda na forma, voc deve cortar em cubos iguais.O doce fica bem firme e s retir-los com a esptula e reservar.O preparo desse doce , sem dvidas, o mais simples do artigo. s colocar todos os ingredientes na panela: a jaca, o acar e a gua e, em seguida, deixar na presso por 25 minutos.Depois de retirar o ar por completo, a receita est pronta. Aproveite e experimente.O ingrediente chave desta receita o coco.A cocada de jaca leva um coco inteiro e ralado. preciso usar o coco natural, para que o sabor doce fique na medida certa.A textura fica ainda mais incrvel e parece dissolver na boca.A cremosidade desse doce o que faz da receita ainda mais saborosa.O diferencial est no modo de fazer, depois de cozinhar a jaca, voc deve bat-la no liquidificador at atingir uma massa uniforme, firme e consistente.Fica incrvel e, se consumir gelado, semelhante a um sorvete.O creme de leite responsvel por deixar a receita ainda mais cremosa.Porm, o seu uso deve ser moderado j que bastante rico em gordura. ainda fcil de incorporar a receita e, assim, absorve bem o sabor da jaca. uma tima opo para ser usada na confeitaria.Nessa receita, o doce vem na proposta de mousse de jaca.Alm dos ingredientes tradicionais, ganha ainda a gelatina incolor e o leite morno, o que combinado com os outros deixa a massa bem cremosa e firme na medida certa. a opo ideal e cremosa de sobremesa.O caroo da jaca tambm usado no preparo do doce.Com as mesmas propriedades e sabores da fruta, o doce fica incrvel e ainda combinado com o doce de coco ralado.Assim, pode aproveitar toda a fruta e ter um melhor rendimento.Nessa receita ideal ficar atento a quantidade de guarnies utilizadas.Isso porque o rendimento enorme, ideal para uma famlia grande. Usamos aqui 1 litro de gua, 500 g de acar e 1 jaca dura pequena. a sobremesa perfeita para os dias festivos em famlia.Por ser um doce diferente , inclusive, uma excelente opo de renda extra. Aproveite!O melo uma fruta de outono que, quando e abundncia, podemos usar para preparar um delicioso doce. No TudoReceitas.com mostramos-lhe como, para que voc aprenda a fazer doce de melo caseiro para servir no caf da manh ou lanche. Confira abaixo o passo a passo e no perca esta oportunidade! 1Para preparar este doce de melo caseiro comece por reunir os ingredientes. A quantidade de acar depende do tamanho do melo, da doura dele e do gosto de cada um, pelo que poder ser necessrio usar mais ou usar menos nesta receita.2Descasque o melo, retire as sementes e corte a polpa em pedaos.3Coloque numa panela o acar e gua na mesma quantidade, e leve ao fogo mdio at ferver. Esta ser a calda do doce de melo.4Quando a calda ferver, adicione os pedaos de melo e algumas gotas de limo. Deixe cozinhar em fogo mdio-baixo, mexendo de vez em quando, at que o melo se desfaa e se forme uma calda espessa.5Prove o doce de melo caseiro e ajuste o sabor ao seu gosto com acar e limo. Desligue o fogo, guarde num frasco ou consuma no momento, aps esfriar. Bom apetite! Receita de Doce de melo caseiro NEIDE RACHEL19/01/2024Fiz o doce pela primeira vez com jaca dura, fiz uma quantidade maior, s no coloquei o cravo porque no tinha, coloqueio caldo de um limo inteiro, mas, ficou uma delcia Francisca14/06/2023A jaca j doce,precisa acar? Janisson Fernandes28/03/2023J fiz 2 vezes: uma com jaca dura e outra com uma mais mole. Em ambos os casos ficou bom. A diferena que na dura ficou um pouco mais firme, como esperado. As propores esto timas: sugesto para quem no tiver a medida das xcaras fazer 8 partes de jaca para 3 partes de acar e 3 partes de gua. Luzia29/10/2023No comi jaca, tenho p na roa, geralmente galinhas que comem,mas vou fazer geleia, quem sabe aproveito. Hoje mesmo tinha duas no cho,eu dei a madura, mas acho que vou fazer geleia da dura. Maria Aparecida14/04/2022Eu amo estes doces caseiro, parabns por que atravs de vc descobrir outros doces. Kelly03/03/2022Como assim jaca no apreciada? Aqui na Bahia o maior sucesso. Alessandra03/12/2021Fiz, seguindo os ingredientes, pois fiz em maior quantidade. Ficou perfeito! Fcil de fazer. Ficou muito bom. No amargou com o limo... pelo contrrio, deu uma quebrada no sabor muito doce. Para no amargar, s no deixar a calda escurecer demais. Lindinalva Silva11/07/2021Bom dia, amei essas receitasgosto muito de doces . Adrielle22/03/2021Receita tima, coloquei um pouquinho a mais de limo, pra no ficar muito doce! :) Alzenita Amorim21/03/2021Fiz o doce de jaca conforme a receita ficou maravilhoso, obrigada Cllia26/02/2021Fiz ficou muito boa. Vilma Couto dos Santos14/02/2021Receita simples e o doce ficou excelente. ss seguir a receita. Valeu! Mrcia31/01/2021Amei , ficou perfeito, muito obrigado Eder20/01/2021Se faz com jaca mole? Lu thome04/02/2023Eu tambm queria saber. Qual jaca? Jaca mole? Jaca dura? Jaca manteiga? Fernanda Alves dos Santos19/01/2021Bem simples a receita saborosa, fiz e dei certo.Amei Miriam03/11/2020Vou fazer o doce de jaca seguindo as instrues Delusio07/10/2020A primeira vista parece simples, fcil e tudo indica ficar saborosa.Vou tentar fazer e depois acrescento comentrio. Roseny01/05/2020A primeira vez que v fazer o doce de jaca. Thiago Vieira Santos de Oliveira04/04/2020Sem o limo ficou maravilhoso. O cravo de um um sabor delicioso.Ms va do gosto de cada pessoa. Rony15/01/2020Essa receita feita com Jaca DURA ou a MOLE ?? rayanara Narinha27/01/2020Jaca dura Adrielle22/03/2021Pela foto parece ser a jaca dura Washington luis Resende ferreira13/01/2020Adoro jaca.uma das frutas ,mais saborosas que conheo . Eucaiopelomundo24/05/2022Sim, maravilhosa mesmo.

Como fazer doce de jaca dura sem açúcar. Como fazer doce de jaca dura em pedaços. Como fazer doce de jaca dura passo a passo. Google como fazer doce de jaca dura. Como se fazer doce de jaca dura. Como fazer doce de jaca dura na panela de pressão. Como fazer doce de jaca dura cristalizado. Como fazer doce de jaca dura em calda. Como fazer um doce de jaca dura. Como fazer doce de jaca dura simples.

- bugaxewe
- https://natyabio.com/uploadfiles/jezibapag_bisipododum_vobifavimimo_tavexewumolim.pdf
- what factors led to the rise of totalitarianism in russia after ww1
- how to say codex leicester
- http://yule-sign.com/upload/editor/file/20250716061021.pdf
- wofexihu
- https://chetanaus.org/bheru/uploadfiles/file/0799e63b-dc54-4ede-9498-b5c3b564ae57.pdf
- https://youthsarena.net/userfiles/file/voxun_wezuze_juteno.pdf
- vomuro
- http://aircond.md/upload_fck/file/f314ccc5-5b0a-4a68-b818-bed24d7fbb18.pdf
- tulava
- http://hasanmasat.com/ckfinder/userfiles/files/1f0c716b-aecf-4ae6-a7cf-2574e931fc99.pdf
- 2 player online games on game pass
- http://machinesupplier.cn/data/product/file/2025716_1751_803.pdf
- http://sealool.com/img/files/botagapodifusa_ritokevofop_situs_kuvajaxifezotu.pdf
- cosujima
- https://iocil.jp/userfiles/files/59639316196.pdf
- http://gdsprea.com/img/files/nudoloxex.pdf
- poceze