



www.fenadoce.com.br

Bananada, batatada, figada, goiabada, marmelada ou pessegada

Ingredientes

1kg de banana, batata-doce, figo, goiaba,
marmelo ou pêsego

800g de açúcar

água o suficiente

Modo de preparar

Leve as frutas ao fogo, com água para cozinhar, previamente descascadas, descaroçadas e cortadas. Quando estiverem macias, escorra em uma peneira de taquara, deixando escorrer até o dia seguinte. Pese a massa: para cada quilo da mesma, acrescente 800g de açúcar. Leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Coloque o doce em caixetas de madeira forradas, e exponha ao sol por 2 ou 3 dias, até ficar uma camada açucarada por cima.



Ninguém resiste.