

## Hortifruti União na cozinha

### Doce de Maná-cubiu em calda

30 frutos de Maná-cubiu  
pequenos (30 a 40g)  
1/2 Kg de açúcar  
1 L e 1/2 de água  
5g de cravo da Índia  
10gr de erva doce

Descasque os frutos e retire as sementes. Corte os frutos em forma de cruz, sem decepar as partes. Escalde por 15 minutos em água fervendo e depois escorra-os. Faça uma calda com água e o açúcar. Coloque os frutos e deixe ferver até a calda engrossar. Adicione os cravinhos, a erva doce e deixe ferver por um período de meia hora. Deixe esfriar e coloque na geladeira. Sirva com creme de leite.

Rendimento: 10 porções  
Tempo de preparo: 50 minutos