

[globo.com](#) [g1](#) [ge](#) [gshow](#) [globoplay](#) [g1 jogos](#) [o globo](#) [valor](#)

Deseja receber as notícias mais importantes em tempo real? **Ative as notificações do G1!**

[Agora não](#)[Ativar](#)

Doce típico da culinária cuiabana leva 5 ingredientes; aprenda

Furrundú é feito com mamão verde ralado e leva rapadura e temperos.

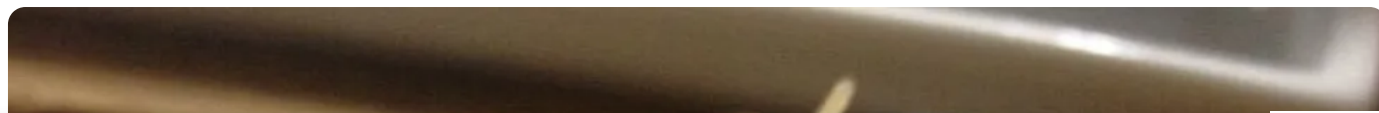
Por G1 MT

05/04/2018 19h16 · Atualizado há 7 anos



Autenticar documento em <https://legislativo.camaracuiaba.mt.gov.br/autenticidade> com o identificador 310037003900300030003A00500052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.





globoplay

Mundial de Vôlei Feminino ao vivo e com jogos exclusivos no sportv

Assista!



Furrundú é feito com cinco ingredientes — Foto: Márcio Zago/Arquivo Pessoal

O furrundú, doce típico da culinária cuiabana, leva apenas cinco ingredientes e é muito fácil de fazer. A chef de cozinha Pollyana Oliveira ensina a receita, que originalmente era feito com o caule do mamoeiro. Depois de ralado, ele era misturado com rapadura cera.

No entanto, com os passar dos anos, a receita foi adaptada e passou a ser feita com o próprio mamão.



Autenticar documento em <https://legislativo.camaracuiaba.mt.gov.br/autenticidade> com o identificador 310037003900300030003A00500052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil



Ingredientes:

- 3 mamões verdes
- 2 rapaduras
- Gengibre, cravo e canela

Modo de preparo:

Rale os mamões e lave bem, até retirar todo o leite. Leve o mamão ralado ao fogo com a rapadura, gengibre, cravo e canela. Deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. A média é de 40 minutos de cozimento. A chef sugere que seja servido com queijo fresco.

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE



Autenticar documento em <https://legislativo.camaracuiaba.mt.gov.br/autenticidade> com o identificador 310037003900300030003A00500052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil





Doce é típico de Cuiabá — Foto: Evelyn Santos/Arquivo Pessoal



Sugerida para você

Empresários são presos por envolvimento em plano do PCC para matar promotor do MP em Campinas

Veja também



Autenticar documento em <https://legislativo.camaracuiaba.mt.gov.br/autenticidade> com o identificador 31003700390030003A00500052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil

