

---

May 11, 2017 | Escrito por Francelis Penuela | 0

Foto: Referencial

Prepare este Dulce de Mango, un delicioso postre para servir en cualquier ocasión.

## Ingredientes

- 8 Mangos medianos maduros (pelados y cortados o pelados y enteros)
- 3 Tazas de azúcar
- 3 Tazas de agua
- 2 Ramitas de canela
- 1 Pizca de sal

## Modo de preparación

Para preparar esta receta de Mango, comenzamos por lavar y pelar bien los mangos y seguidamente cortarlos en lascas grandes.

En una olla apropiada colocamos los mangos cortados y los cubrimos con las tres tazas de azúcar, añadimos ahora la misma cantidad de agua y los llevamos al fuego.

Agregamos la canela y la pizca de sal, y comenzamos a cocinar a fuego alto por unos 5 minutos, ahora bajamos el fuego a lento y colocamos una tapa a la olla.

Dejamos cocinar por tapado por unos 20 o 30 minutos hasta que el almíbar tome un buen punto y los mangos se doren.

Cuando ya este listo, bajamos la olla del fuego y dejamos enfriar totalmente. A continuación lo envasamos y colocamos el dulce en el refrigerador.

Al servir, acompañamos el Dulce de Mango con tajadas de queso.

**Contenido Relacionado:** [Receta de Hoy: Torta Marquesa de Chocolate](#) [1]

[Receta de churros venezolanos](#) [2]

[Mira lo fácil que es hacer pan canilla en casa \(+receta\)](#) [3]

## Categoría:

- [Variedades](#) [4]

**Addthis:**

**Antetitulo:** Receta

**Del día:** No

**Créditos:** Saborcaribe.net

**Titulares:** No

**Destacada:** No

**Source URL:** <http://radiomundial.com.ve/article/%C2%A1f%C3%A1cil-y-sencillo-prepara-este-rico-dulce-de-mango>

**Links:**

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/receta-de-hoy-torta-marquesa-de-chocolate>

[2] <http://radiomundial.com.ve/article/receta-de-churros-venezolanos>

[3] <http://radiomundial.com.ve/article/mira-lo-f%C3%A1cil-que-es-hacer-pan-canilla-en-casa-receta>

[4] <http://radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>