



Dulce de Papaya

Description

This is a great sweet or dessert and very easy to make. Tropical fruits are always a good option.

Dulce de Papaya or Papaya in Syrup (English version below)

Ingredientes

- 1 papaya verde o semi -madura
- 100 gramos de azúcar o panela
- 1 astilla de canela
- 200 mililitros de agua

Preparación

1. Pelar y cortar por la mitad la papaya y quitarle las semillas con una cuchara.
2. Rebanar la papaya en cascos de más de un centímetro de grosor.
3. Poner todos los ingredientes en una olla a fuego medio.
4. Cocinar hasta que el jugo este un poco espeso.
5. Luego de cocinar se deja enfriar y se puede envasar en un recipiente con tapa.

Papaya Sweet (English version)

Ingredients

- 1 green or semi green papaya
- 100 grams of sugar or brown sugar
- 1 cinnamon stick
- 200 millilitres of water

Preparation

1. Peel and cut the papaya in half and remove the seeds with a spoon.
2. Slice the papaya into slices not more than an inch thick.
3. Put all the ingredients in a saucepan over medium heat.
4. Allow to cook until the papaya juice is thick.
5. After cooking, allow cooling and it can be packaged in a container with a lid or jar.